



Gaspacho de tomates, fraise, menthe et madeleines au citron

Temps de réalisation : 30 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 4 personnes :

Ingrédients :

Gaspacho :

2 petites tomates
200 g de fraises
60 g de sucre semoule
½ gousse de vanille

Glaçons à la menthe:

5 cl d'eau
80 g de sucre
3 feuilles de menthe
200 g de glaçons

Madeleines au citron :

120 g de farine
1 sachet de levure chimique
70 g de sucre semoule
130 g de beurre
2 œufs
5 cl de lait
50 g d'huile d'olive
15 g de miel
1 zeste de citron
Beurre et farine pour les moules

Préparation :

Glaçons :

- . Ciseler la menthe finement.
- . Faire fondre le sucre dans l'eau à froid et ajouter les glaçons.
- . Ajouter la menthe ciselée puis mixer et verser dans un bac à glaçons et laisser prendre au congélateur plusieurs heures.

Madeleines :

- . Préchauffer le four à 180°C.
- . Râper le zeste de citron finement.
- . Dans une terrine, battre les œufs et le sucre.
- . Ajouter la farine et la levure tamisée, le lait, le miel, l'huile d'olive, le ½ zeste de citron râpé puis 130 g de beurre fondu.
- . Verser le mélange dans un moule à madeleines beurré et fariné puis enfourner pendant 10 minutes environ.
- . Démouler à chaud.

Gaspacho :

- . Monder les deux petites tomates et les détailler en brunoise.
- . Laver les fraises puis les équeuter.
- . Au moment de servir mixer tous les ingrédients du gaspacho.
- . Répartir le gaspacho dans des verrines et disposer un glaçon dans chacune.
- . Accompagner avec une madeleine au citron.