



Gaspacho de pêches à la feta



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 pêches
1/2 concombre
1/2 poivron jaune
4 abricots (séchés)
2 cuillères à soupe de miel
1/2 paquet feta
1 tiret de vinaigre balsamique (blanc)
1 tiret d'huile d'olive
sel

Méthode de préparation

- 1.** Pelez les pêches et dénoyautez-les. Coupez-les en petits dés.
- 2.** Faites de même avec le concombre et le poivron.
- 3.** Mettez les abricots dans un bol et arrosez-les de vinaigre balsamique et d'huile d'olive. Assaisonnez-les d'un peu de sel. Couvrez et réservez une nuit au réfrigérateur.
- 4.** Dans un blender, mixez la préparation et ajoutez un fin filet d'eau glacée et le miel jusqu'à obtention d'une consistance épaisse. Réservez à nouveau au réfrigérateur.
- 5.** Servez dans de petits bols et décorez de feta émiettée.