Gaspacho pastèque-gingembre

*4 personnes 10 minutes*

|  |  |
| --- | --- |
| Gaspacho pastèque-gingembre | INGRÉDIENTS* .1/4 de pastèque
* .2 [tomates](https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/tomate)
* .1/2 [poivron](https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/poivron)
* .3 [échalotes](https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/echalote)
* .1 cuillère(s) à café de [gingembre](https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/gingembre) râpé
* .quelques pincées de [thym](https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/thym) frais
* .5 cl de vinaigre de xérès
* .pimenton (piment fumé espagnol) ou du [piment](https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/piment) de cayenne à volonté
* .sel, poivre
 |

 PRÉPARATION

Mixez la pulpe de 1/4 de pastèque avec celle de 2 grosses tomates, 1/2 poivron pelé et sans graines, 2 échalotes fraîches, 1 c. à café de gingembre râpé, quelques pincées de thym frais, 5 cl de vinaigre de xérès, du pimenton (piment fumé espagnol) ou du piment de Cayenne à volonté, sel et poivre. Servez bien frais, parsemé d’échalote fraîche ciselée.