Gaspacho pastèque-gingembre

*4 personnes 10 minutes*

|  |  |
| --- | --- |
| [Gaspacho pastèque-gingembre](https://cdn-elle.ladmedia.fr/var/plain_site/storage/images/elle-a-table/recettes-de-cuisine/gaspacho-pasteque-gingembre-2736074/48218240-1-fre-FR/Gaspacho-pasteque-gingembre.jpg) | 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.