



1. Pelez et épépinez le melon. Coupez-le en gros dés et mettez-le dans le bol d'un mixeur.
2. Ajoutez les abricots lavés et dénoyautés.
3. Lavez la tomate, retirez son pédoncule, épépinez-la et ajoutez-la dans le bol du mixeur avec le vinaigre balsamique, du sel et du poivre.
4. Mixez rapidement. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin.
5. Émiettez la feta grossièrement avec vos doigts. Coupez le jambon cru en fines lamelles. Réservez au frais. Réservez également le gazpacho au réfrigérateur au moins 30 mn.
6. Dressez le gazpacho dans des bols individuels, parsemez de jambon cru et de miettes de feta. Rajoutez quelques feuilles de menthe et servez aussitôt.



Une variante sympa pour la présentation : faites une "neige" de feta :
15 mn avant de servir, mettez le fromage au congélateur. Puis râpez-le avec une [Microplone](#) au-dessus de chaque bol.

Il est important pour ce gazpacho de bien choisir vos produits :

- Pour le melon, il doit **sentir bon**, être **lourd**, son écorce doit être **souple**, son **pédoncule doit se détacher facilement** et, s'il présente une **petite fissure**, c'est encore mieux, c'est qu'il est à complète maturité, prêt à être consommé. D'autre part, sa peau doit être exempte de taches. Vous hésitez entre deux melons ? Choisissez le plus lourd, signe qu'il est gorgé de jus et laissez-vous guider par votre odorat : il doit exhaler un parfum sucré. Plus il est parfumé, plus il est mûr (mais l'odeur doit rester agréable !).

- Pour l'abricot, une fois cueilli il **ne mûrit plus**. Il est donc important de le choisir bien mûr. Il doit être d'aspect charnu et **souple**. Sa peau lisse et sans taches. Enfin, il doit dégager un parfum agréable. Attention l'intensité de la couleur n'est pas liée à la maturité mais à la variété. Un abricot bien rouge ne signifie donc pas nécessairement qu'il est bien mûr et juteux.

Super facile
25 mn de préparation
Bon marché
Sans gluten
Cru

Ingrédients pour 4 pers. :

Vous aurez besoin d'un mixeur

- 1 melon
- 3 abricots bien mûrs
- 1 tomate moyenne
- 2 tranches de jambon cru
- +/- 50 g de feta
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 dizaine de petites feuilles de menthe (ou de basilic)
- Sel
- Poivre du moulin

Variantes :

Vous pouvez enrouler les tranches de jambon cru autour de gressins et en mettre un dans chaque bol.

Vous pouvez remplacer la feta par du fromage de chèvre frais ou ne pas mettre de fromage du tout...

Vous pouvez rajouter une pointe de tabasco ou de piment frais.

Si vous êtes végétarien ou vegan, supprimez le jambon et le fromage et mettez des dés de tomates et de concombre en accompagnement.

