



1. Préchauffez votre four à 180°C. Disposez les tranches de lard côte à côte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfournez pour 5 mn, retournez et laissez cuire à nouveau 5 mn jusqu'à ce que les tranches soient dorées. Mettez-les sur du papier absorbant. Une fois refroidies, coupez-les en morceaux de 2 à 3 cm et réservez.
2. Pelez et épépinez le melon. Coupez-le en gros dés et mettez-le dans le bol d'un mixeur.
3. Ajoutez les tomates, lavées et épépinées, ainsi que le poivron, le jus d'abricots, le vinaigre balsamique, du sel et du poivre.
4. Mixez rapidement. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin. Réservez au frais pendant au moins 30 mn.
5. Émiettez la feta grossièrement avec vos doigts, ciselez finement la ciboulette.
Au moment de servir, servez le gazpacho dans des bols individuels, mettez au centre quelques chips de lard, des miettes de feta, un peu de ciboulette et versez un filet d'huile d'olive.



Choisissez bien votre feta. Prenez de préférence une version artisanale chez un bon fromager plutôt qu'un produit industriel, de nombreux artisans en Grèce ont un vrai savoir-faire !

La feta est fabriquée avec du lait de brebis (et également de chèvre) – et non de vache ! Prenez un produit bénéficiant de l'AOP (appellation d'origine protégée), vous êtes sûr(e) de ne pas vous tromper. Une bonne feta est d'un joli blanc lacté. Sa texture est à la fois ferme et moelleuse, et sa saveur est légèrement salée, mais sans excès. C'est tout l'art du fromager d'arriver à l'équilibre parfait entre note lactique et acidité.

Super facile
20 mn de préparation
10 de cuisson
Bon marché
Sans gluten
Veggie
Vegan

Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin d'un mixeur

- 1 melon
- 2 tomates oranges moyennes (à défaut des rouges)
- 1 poivron orange (à défaut un jaune)
- 50 cl de jus d'abricots (j'avais pris le nectar d'abricots bio de PAGO mais une autre marque de qualité conviendra également très bien...)
- 6 tranches fines de lard (à défaut de bacon)
- 75 g de feta (de qualité !)
- Quelques brins de ciboulette
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

Variantes :

La feta et la ciboulette ne sont pas indispensables, le gazpacho est également très bon sans !

Servez ce gazpacho avec un filet d'huile d'olive aromatisé au romarin ou au thym.

Vous pouvez rajouter un peu de ciboule et de paprika.

Pour une version végétarienne ou végane, remplacez le lard et la feta par des dés de tomates ou une touche de tapenade.

