

FICHE DE RECETTE

Gaspacho pastèque, fenouil

Type de recette	
Nombre de portions	
Temps de préparation	
Temps de cuisson	
Temps de refroidissement	
Coût matières total (HT) :	
Coefficient multiplicateur :	
Prix / Portion (HT) :	

INGRÉDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ	PUHT	PTHT
Mini pastèque	pc	1		
Fenouil	pc	1		
Cubes de feta	pc	5		
Vinaigre de framboise	cl	5		
Huile d'olive	cl	15		
Sel				
Fruits rouges (option)				
Basilic ou citronnelle (option)				
TOTAL				

DESCRIPTION DE LA RECETTE

Vider la pastèque de sa chair.

Mixer la chair avec le vinaigre de framboise, les herbes, la pincée de sel et l'huile d'olive (réserver une partie du jus pour faire des glaçons).

Émietter la féta et passer le fenouil à la mandoline.

Servir dans des verres avec la garniture



