



# Gaspacho de pêches à la feta



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

4 pêches  
1/2 concombre  
1/2 poivron jaune  
4 abricots (séchés)  
2 cuillères à soupe de miel  
1/2 paquet feta  
1 tiret de vinaigre balsamique (blanc)  
1 tiret d'huile d'olive  
sel

## Méthode de préparation

- 1.** Pelez les pêches et dénoyautez-les. Coupez-les en petits dés.
- 2.** Faites de même avec le concombre et le poivron.
- 3.** Mettez les abricots dans un bol et arrosez-les de vinaigre balsamique et d'huile d'olive. Assaisonnez-les d'un peu de sel. Couvrez et réservez une nuit au réfrigérateur.
- 4.** Dans un blender, mixez la préparation et ajoutez un fin filet d'eau glacée et le miel jusqu'à obtention d'une consistance épaisse. Réservez à nouveau au réfrigérateur.
- 5.** Servez dans de petits bols et décorez de feta émietlée.