

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 émiettée.**