

Gaspacho à la pehe jaune et pistache:

4 pêches jaunes

250 grammes de framboises

3 oranges

1 citron vert

20 grammes de pistaches décortiquées
non salées



Couper le citron et les oranges en deux, les presser. Peler les pêches et les dénoyauter. En couper une en petits dés

Mixer les quatres autres et mélanger la purée obtenue avec le jus des agrumes et de pêches réservés

Répartir dans 4 coupes et placer au réfrigérateur

Mixer les 2/3 des framboises (réserver le reste pour le décor). Les passer à la passoire fine. Concasser les pistaches

Au moment de servir, verser le jus de framboises en filet sur la mousse de pêche. Saupoudrer de pistaches concassées et décorer du reste de framboises