



## GASPACHO DE TOMATES ET FRAISES DE MARCOUSSIS, MENTHE ET MADELEINE AU CITRON

### Ingrédients pour 4 personnes :

#### Gaspacho :

2 petites tomates  
200 g de fraises  
70 g de sucre semoule  
½ gousse de vanille

#### Glaçons à la menthe:

5 cl d'eau  
80 g de sucre  
3 feuilles de menthe  
200 g de glaçons

#### Madeleines au citron

##### (pour 18 madeleines) :

3 œufs  
100 g de sucre  
110 g de farine  
1 zeste de citron  
1 cc de levure  
90 g de beurre salé

### Préparation :

#### Gaspacho :

Monder les deux petites tomates et les détailler en brunoise.  
Laver les fraises puis les équeuter.  
Au moment de servir mixer tous les ingrédients du gaspacho.

#### Glaçons :

Ciseler la menthe finement.  
Faire fondre le sucre dans l'eau à froid et ajouter les glaçons.  
Ajouter la menthe ciselée puis mixer et verser dans un bac à glaçons et laisser prendre au congélateur plusieurs heures.

#### Madeleines :

Préchauffez le four à 220°C (th 7-8).  
Faites fondre le beurre au micro-ondes (puissance minimum). Laissez-le refroidir.  
Hachez finement le zeste de citron.  
ans un saladier, cassez les œufs, ajoutez le sucre et fouettez pour faire mousser.  
Ajoutez la farine et la levure. Incorporez le beurre fondu, puis les zestes.  
Remplissez les moules au 3/4, et enfournez à 220°C (th 7-8) pendant 4 min.  
Ensuite, baissez le four à 200°C (th 6-7), et laissez cuire 8 min.  
Démoulez tiède.

- ⇒ Répartir le gaspacho dans des verrines et disposer un glaçon dans chacune.
- ⇒ Accompagner avec une brochette de madeleine au citron et fraises entières.