Gaspacho de green zebra au raifort

*Pour 2 personnes*

Ingrédients crème pâtissière :

- 6 tomates green zebra
- huile d'olives
- fleur de sel
- raifort
- 1 concombre

**Préparation de la recette :**

Faire bouillir de l'eau dans une casserole.

Faire une entaille en forme de croix a la base des tomates.

Quand l'eau boue, plonger les tomates 1 minutes dedans, puis le plongées dans de l'eau bien froide.

Retirer la peau, et mixer le tout avec de l'huile d'olives, la fleur de sel et une pointe de raifort.

Ajouter le concombre vidé…

Verser le contenu dans un verre et réserver au froid.