Gaspacho de tomates jaunes façon William Ledeuil

[](https://www.assiettesgourmandes.fr/wp-content/uploads/2020/08/Gaspacho-Tomates-Ananas-William-Ledeuil-4.jpg)

Ingrédients (pour 4 personnes):

* 1 kg de tomates ananas
* 15 cl d'huile d'olive
* 5 cl de vinaigre balsamique blanc
* 5 cl de vinaigre de riz
* 2 bâtons de citronnelle
* gingembre frais
* 60 g de tapenade noire
* 12 mirabelles, 1 cuil. à s. d'huile d'olive, 1 cuil. à s. de vinaigre de riz
* tomates cerises (facultatif
* fleur de sel, poivre
* William Ledeuil ajoute aussi de l'aneth, j'ai mis quelques feuilles de coriandre fraîche.

Préparation:

Couper les tomates en morceaux et mettre dans un saladier. Ajouter l'huile d'olive, le balsamique, le vinaigre de riz, la citronnelle émincée, le gingembre haché, sel et poivre. Laisser mariner au moins 30 minutes au frigo.

  Dénoyauter les mirabelles (ou les cerises) et les détailler en quartiers. Faire mariner à température ambiante avec une cuillerée d'huile d'olive et une cuillerée de vinaigre de riz.

Mixer les tomates avec la marinade et filtrer.

Verser dans des assiettes creuses. Disposer les mirabelles et les tomates cerises en morceaux.  
Ajouter quelques pointes de tapenade et des feuilles de coriandre fraîche.

**www.assiettesgourmandes.fr**