



Gaspacho



5 personnes



15 min



6 tomates mûres

1 poivron rouge

1 concombre

1 poivron jaune

2 oignons

1 gousse d'ail

3 citrons

Huile d'olive

Piment en poudre

Basilic

Sel et poivre

1 verre d'eau

6 cuillères à soupe de vinaigre

Laver les légumes et ôter la peau du concombre, épépiner les poivrons

Mixer en une ou plusieurs fois (selon la capacité de votre mixeur) tous les ingrédients, en prenant bien soin de réduire en purée l'ail et l'oignon

Ajouter de l'eau si la mixture est trop épaisse, l'huile, le vinaigre et le jus de citron et le basilic puis assaisonner

Bien mélanger et mettre au frigo au moins une heure, avec ou sans glaçons

Pour une préparation sans pulpe, une fois la recette réalisée, verser la préparation au travers d'une passoire avant de mettre au frais

Bon Appétit