

Gaspacho



Ingrédients

- 1kg de tomates
- 1 concombre
- 1 poivron
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

Préparation

- lavez et coupez les tomates en petits dés. Coupez en deux le poivron rouge, ôtez la tige, les pépins et les peaux blanches, puis tranchez-le en petits cubes. Nettoyez et coupez le concombre en petits dés, sans le peler. Épluchez et émincez finement l'oignon et l'ail.
- Placez les légumes dans le bol d'un robot mixeur. Ajoutez l'huile d'olive, salez et poivrez selon vos goûts.
- Mixez pendant plusieurs secondes jusqu'à obtenir une soupe bien lisse et homogène.
- Servez bien frais dans des bols, des assiettes creuses ou des verrines. Présentez à l'apéritif ou en entrée accompagné de pain grillé.