GASPACHO

INGRÉDIENTS

- 6 tomates mûres
- 1 concombre
- 2 poivrons
- 2 petits oignons
- 1 gousse d'ail
- Jus de citron
- 6 c-à-s de vinaigre
- Basilic
- Piment en poudre
- Poivre et sel
- 1 verre d'eau

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE REPOS AU FRAIS : 1H
TEMPS TOTAL : 1H20MN

PRÉPARATION

ILver les légumes et ôter la peau du concombre

Épépiner les poivrons.

Mixer tous les ingrédients en prenant soin de réduire l'ail et l'oignon en purée.

Ajouter de l'eau, l'huile, le vinaigre, le jus de citron et le basilic puis assaisonner.

Bien mélanger puis mettre au frigo au moins une heure.

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