Gaspacho aux tomates et fromage de chèvre

RECETTES – REPAS – SOUPES/POTAGES



NOMBRE DE PORTION : 3-4

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 grosses tomates
- 1 poivron rouge, épépiné
- 1 gousse d’ail
- ½ concombre anglais, épépiné
- 1 échalote française
- Le jus d’un demi-citron
- Sel et poivre
- Quelques gouttes de tabasco, au goût

Garniture :

- Quenelles de fromage de chèvre
- Quelques feuilles de basilic, ciselées
- Huile d’olive
- Crème de balsamique
- Croûtons

Préparation

1. Retirer les queues des tomates.
2. Mettre dans le mélangeur les tomates, le poivron, la gousse d’ail, le concombre, l’échalote et le

tabasco. Réduire en purée.
3. Ajouter le jus de citron. Saler et poivrer au goût.
4. Servir avec un filet d’huile, une quenelle de fromage de chèvre, des feuilles de basilic et quelques gouttes de crème de balsamique.
5. Servir avec des croûtons.