

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion : 4 portions



Gaspacho au basilic et ses croûtons

Ingrédients :

- 4 grosses tomates italiennes pelées et coupées en quartiers
- 1 moyen concombre pelé et coupé en grosses tranches
- 1 poivron vert épépiné coupé en quartiers
- 4 échalotes vertes
- 2 tasses de jus de tomate
- 3 c. à soupe de basilic haché (ou de coriandre)
- 1 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1/4 c. à thé de Tabasco
- 4 c. à thé d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail écrasée
- 2 tranches de pain St-Méthode coupées en cubes d'un pouce

Marche à suivre :

1. Mettre les tomates, le concombre, le piment et les échalotes dans le mélangeur et réduire en purée. Mettre dans un grand bol et ajouter le jus de tomate et bien mélanger. Ajouter une c. à soupe de basilic, le vinaigre, le jus de citron et le Tabasco. Bien mélanger. Laisser reposer au frigo jusqu'au moment de servir.
2. Juste avant de servir, faire chauffer l'huile dans une poêle. Ajouter l'ail et brasser pendant 30 secondes. Enlever l'ail. Ajouter les morceaux de pain et cuire en brassant souvent jusqu'à ce que les croûtons soient bien dorés.
3. Servir les croûtons dans la soupe et ajouter le restant du basilic.