

Temps de cuisson : aucune cuisson

Temps de préparation : 10 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 3-4 portions



Gaspacho aux tomates et concombre

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 :

- Quenelle de fromage de chèvre
- Quelques feuilles de basilic, ciselées
- Huile d'olive
- Crème de balsamique

Marche à suivre :

1. Mettre dans le mélangeur les tomates, le poivron, la gousse d'ail, le concombre, l'échalote et le tabasco. Réduire en purée.
2. Ajouter le jus de citron. Saler et poivrer au goût.
3. Servir avec un filet d'huile, une quenelle de fromage de chèvre, des feuilles de basilic et quelques gouttes de crème de balsamique.