

# GASPACHO TOMATES POIVRONS

La cuisine de Laëty [la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com](http://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com)

**Ingrédients :** (1.5L environ 20 verrines)

- 12 petites tomates
- 1 poivron rouge
- 1 gros oignon
- 1 CS de Piment
- 1 CS de Balsamique
- 15g de jus de citron
- 30g de fromage ail et fines herbes (Carré Frais 0%)
- Sel et Poivre
- 2 tranches de pain de mie ( facultatif )

**Recette :** [La-super-cuisine-de-Laety.over-blog.com](http://La-super-cuisine-de-Laety.over-blog.com)

- > Laver et Couper les tomates et le poivron en morceaux
- > Emincer l'oignon
- > Mettre dans le bol du MCC les tomates, le poivron, l'oignon, le jus de citron et le balsamique
- > Mixer 30 sec / Vit 9 dans un robot culinaire ou un mixeur
- > Relancer le mixage jusqu'à l'obtention d'une soupe épaisse mais sans morceau > Rajouter le fromage, le sel, le poivre et le piment  
( Assaisonner selon vos goûts)
- > Mixer 20 sec / Vit 9 dans un robot culinaire ou un mixeur
- > Réserver au frais jusqu'au moment de servir
- > Au moment de servir, répartissez le gaspacho dans des verrines.
- > J'y rajoute un bâtonnet de pain de mie grillé