

Gaspacho

Ingrédients

Recette pour 4 personnes

- 500 g de tomates mûres
- 1/2 concombre
- 1/2 poivron vert
- 1 petit oignon ou 1 échalote grise
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1/2 c. à café de vinaigre balsamique
- 1/2 c. à café de sucre
- 15 cl d'eau
- Tabasco (selon votre goût)

Préparation

Temps de préparation : 15 min

Temps de repos : 30min

1. Lavez les tomates, le concombre et le poivron. Coupez-les grossièrement.
2. Épluchez l'oignon (ou l'échalote) et la gousse d'ail, puis hachez-les grossièrement.
3. Placez tous les légumes dans un blender : tomates, concombre, poivron, oignon et ail. Mixez jusqu'à obtenir une consistance bien lisse.
4. Ajoutez l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, le sucre, le sel, le poivre et quelques gouttes de Tabasco. Mixez de nouveau pour bien incorporer. Ajoutez un peu d'eau si la soupe est trop épaisse, puis mixez légèrement.
5. Versez le gaspacho dans des bols ou verres. Placez au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes (ou 10 minutes au congélateur pour aller plus vite). Servez bien frais, décoré de feuilles de basilic.



Un déjeuner léger, une entrée fraîche ou une mise en bouche estivale ? Le gaspacho express est la recette idéale. Prêt en quelques minutes, ce classique espagnol à base de légumes crus est parfait pour les journées chaudes d'été.

