Gaspacho

Préparation : 20 min

Repos : 2 heures

Quantité : 4 personnes

Ingédients

- 6 tomates (920 g)
- 150 g de concombre
- 90 g de poivron
- 30 g de mie de pain
- 4,5 cl d'huile d'olive
- 3 cl de vinaigre balsamique
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de sel

Préparation

Mouiller le pain avec un peu d'eau.

Entailler les tomates.

Mettre les tomates dans de l'eau bouillante pendant 3 min.

Peler le concombre.

Couper le concombre en morceaux.

Couper le poivron en morceaux.

Égoutter les tomates.

Enlever la peau des tomates.

Couper les tomates en morceaux.

Mixer les tomates.

Ajouter les poivrons et le concombre.

Presser l'ail.

Ajouter le pain, l'huile d'olive, le vinaigre balsamique et le sel.

Mixer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Laisser au frais pendant au moins 2 heures.

Catégorie : Pommes de terre & Légumes

Samedi 6 juillet 2019

mimmydou.fr