

Gaspacho de courgettes au basilic

J'ai trouvé cette recette dans "Simplissime, le livre de cuisine le + facile du monde". Il y a plein de recettes sympa dans ce livre que j'ai emprunté à la bibliothèque.

J'ai adapté la recette au Thermomix pour gagner du temps et faire moins de vaisselle ☐. Il faut faire attention au dosage du basilic car si vous en mettez trop vous ne sentirez pas le goût des courgettes.



Ingrédients:

4 courgettes (environ 900 g)

25 cl d'eau

6 cs d'huile d'olive

3 cc de pesto

1 botte de basilic (4 ou 5 branches)

Sel et poivre

Croutons à l'ail (facultatif)

Préparation:

1- Laver et couper les courgettes. Les mettre dans le bol du Thermomix et ajouter l'eau. Programmer 20 min/90°C/ Sens Inverse/Vit 1.



2- Ajouter le pesto, l'huile d'olive et les 3/4 du bouquet de basilic ainsi que du sel et du poivre Mixer 1 min/Vit 8.





3- Servir frais avec éventuellement des croutons à l'ail et les restes de feuilles de basilic.





cestmeilleurfaitmaison