

Gaspacho

Avec cette chaleur, je continue dans les recettes rafraîchissantes. Aujourd'hui, c'est gaspacho! Au Thermomix pour moi et au blender pour celles et ceux qui n'ont pas le Thermomix. On peut servir le gaspacho dans des verrines pour l'apéritif ou dans des assiettes creuses en guise d'entrée.





Ingrédients:

1 kg de tomates

1 petit concombre ou la moitié d'un grand + quelques dés pour le service

1 poivron rouge + quelques dés pour le service

1 oignon nouveau

1 gousse d'ail

2 tranches de pain de campagne

3 cs de vinaigre de xérès

15 cl d'huile d'olive

25 cl d'eau froide

Sel et poivre

Préparation:

1- Eplucher les tomates, les couper grossièrement et les mettre dans le bol du Thermomix. Enlever ou non les pépins en fonction de votre goût. J'ai essayé avec ou sans et pour moi c'est pareil.



2- Eplucher et épépiner le concombre. Le couper en morceau et l'ajouter dans le bol. Faire de même avec le poivron, l'oignon et l'ail.



3- Ajouter le pain coupé en morceaux, le sel, le poivre, le vinaigre, l'huile et l'eau. Mixer pendant 2 min de la vitesse 5 à la vitesse 10.



4- Si la texture vous convient, mettre le gaspacho au frais plusieurs heures avant de le servir. Vous pouvez aussi le passer à la moulinette à légumes avant la réfrigération. Servir le gaspacho avec des dés de concombre et de poivron.





cestmeilleurfaitmaison.fr



cestmeilleurfaitmaison.fr



cestmeilleurfaitmaison.fr