

# Gazpacho

## Ingrédients (4 personnes)

600g tomates  
300g concombre  
150g poivron vert  
150g poivron rouge  
½ petit pain au lait  
1 petit oignon  
1 gousse d'ail  
1cs huile d'olive  
1cs vinaigre  
sel, poivre

## Préparation

- Laver les légumes, peler les tomates, le concombre, la gousse d'ail et l'oignon
- Mettre de côté la moitié des poivrons et le quart du concombre et des tomates
- Couper les légumes en morceaux, les mettre dans un saladier avec 3dl d'eau, le petit pain émiétté, l'huile, le vinaigre et la gousse d'ail. Passer le tout au mixer, assaisonner avec sel et poivre, puis garder au frais
- Couper les légumes réservés en petits dés et les présenter dans des 4 petits bols
- Servir le gazpacho froid et chacun ajoute selon son goût des dés de légumes