

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