GASPACHO

Ingrédient

* Tomate poire……….1 kg
* Poivron vert italien…..1
* Concombre……………….1
* Dents d’ail…………………2
* Huile d’olive vierge extra…. 50 ml
* Miche de pain dur 50 g
* Eau 250 ml
* Sel 5 g
* Vinaigre de Jerez 30 ml

Recette

On commence par bien laver tous les ingrédients. Coupez-les en cubes de taille moyenne pour faciliter leur broyage. Plongez le pain dans l'eau pour le ramollir.

- Placez tous les ingrédients dans un blender et mixez jusqu'à obtenir un mélange homogène. Vous pouvez aussi le faire avec un mixeur plongeant, sans problème.

- Nous passons à travers un tamis fin ou un chinois, pour éviter les petits morceaux qui peuvent en résulter.

- Mettez-le au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

- Je l'ai servi avec une garniture de tomates, poivrons verts, concombres et oignons, tous coupés en dés.

- Servir bien frais.

- Bon appétit ! :)