

## GASPACHO (4 portions)

### Ingrédients:

- ❑ 6 tomates mures
- ❑ 1 concombre
- ❑ 1 poivron rouge
- ❑ 1 poivron jaune
- ❑ 2 petits oignons
- ❑ 1 gousse d'ail
- ❑ 3 jus de citrons (ou plus, selon les goûts)
- ❑ 6 cuillères à soupe de vinaigre
- ❑ Huile d'olive (1/2 verre)
- ❑ Basilic
- ❑ Piment en poudre
- ❑ Poivre et sel
- ❑ 1 verre d'eau
- ❑ Glaçons (facultatif)



### Préparation:

Laver les légumes et ôter la peau du concombre.

Épépiner les poivrons.

Mixer, en une ou plusieurs fois (selon votre mixeur), tous les ingrédients, en prenant bien soin de réduire en purée l'ail et l'oignon.

Ajouter de l'eau si la mixture est trop épaisse, l'huile, le vinaigre, le jus de citron et le basilic. Assaisonner.

Bien mélanger et mettre au frigo au moins une heure, avec ou sans glaçons.

Pour une préparation sans pulpe, une fois la recette réalisée, verser la préparation au travers d'une passoire avant de mettre au frais.

Vous pouvez au goût, rajouter de la mie de pain pour épaissir le gaspacho!