



Lesjardiniersduvaldauthion.fr

Gaspacho tomates concombres basilic



Ingrédients

- 5 tomates, 1 concombre, 1/2 poivron rouge, 1/2 oignon, 1 gousse d'ail
- 2 cs de vinaigre balsamique
- 3 cs d'huile d'olive
- Quelques feuilles de basilic frais
- Sel, poivre.

Préparation :

1. laver, peler et détailler les tomates en petits cubes.
 2. laver et ciseler la moitié du basilic,
 3. Peler et émincer l'oignon et l'ail.
 4. Peler de concombre, l'épépiner et le couper en morceaux.
 5. Nettoyer le poivron de ses pépins et membranes blanches, et le couper en lamelles
 6. Mettre de coté quelques cubes de tomate, de concombre et poivron
 7. Mettre tous les ingrédients dans le blender et mixer. Quand le mélange est bien homogène, pas trop liquide et bien velouté assaisonner avec le sel, l'huile d'olive, le vinaigre balsamique et mixer de nouveau.
 8. Mettre au réfrigérateur pour 2 heures minimum. Personnellement, je le prépare la veille, je le trouve plus savoureux.
- Pour un apéritif, répartir le gaspacho dans des verrines et décorer de basilic ciselé et de quelques petits cubes mis de coté (tomate, concombre et poivron) avant de servir