



Gaspacho andalou aux petits légumes

Ingrédients:

- 1 kg de petites tomates mûres
- 1 concombre
- 1/2 poivron rouge
- 1/2 poivron vert
- 4 petits oignons nouveaux
- 1 gousse d'ail
- 6 tranches de pain de mie
- 2 c. à soupe de vinaigre de vin
- 1 c. à soupe de jus de citron
- quelques gouttes de Tabasco
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

TEMPS:

30 minutes



Gaspacho andalou aux petits légumes

Etape de préparation :

TEMPS:

30 minutes

- Ebouillantez, pelez et épépinez les tomates. Otez la croûte du pain de mie, réservez 2 tranches et émiettez-les autres. Pelez le concombre, coupez-le en deux pour l'épépiner, et détaillez la chair en petits cubes.
- Essuyez et épépinez les poivrons puis coupez-les en fines lamelles. Pelez et émincez les oignons et l'ail. Mettez les tomates, la moitié du concombre, la moitié des dés de poivrons, les oignons, l'ail et la mie de pain dans le bol d'un mixeur.
- Mixez pour obtenir une purée de légumes lisse. Versez-la dans une jatte. Ajoutez sel, poivre et Tabasco. Ajoutez ensuite le vinaigre, le jus de citron et 2 c. à soupe d'huile.
- Mélangez, mettez des glaçons dans la jatte et réservez 2 heures au frais. Coupez le reste des tranches de pain en cubes. Faites-les sauter à la poêle avec le reste d'huile puis laissez égoutter sur du papier absorbant.
- Disposez le reste des cubes de pain, des cubes de concombre et des cubes de poivrons. Servez très frais.

