

GASPACHO AU BLENDER



Préparation : 15 min - **Repos :** 3 h - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

Ingrédients : 4

- 2 petites tranches de pain - 1 concombre - 2 petits oignons nouveaux - 8 feuilles de basilic frais - 2 c.s. de vinaigre balsamique - sel, poivre du moulin - 4 tomates bien mûres - 1 poivron rouge - 1 gousse d'ail - 80 ml huile d'olive - 1 c.c. de piment d'Espelette

1. Faites tremper le pain dans un peu d'eau pendant 10 minutes environ.
2. Ébouillantez les tomates pour pouvoir les peler plus facilement, coupez-les en 4 et pressez-les pour extraire les pépins et le jus.
3. Épluchez le concombre ; coupez les oignons en 2. Retirez le pédoncule et les graines du poivron. Coupez tous les légumes en gros morceaux. Pelez et dégermez la gousse d'ail.
4. Placez tous les ingrédients dans le blender en commençant par le liquide. Salez, poivrez et ajoutez le piment d'Espelette.
5. Mixez 1 minute en fonction Soups .
6. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et laissez reposer au moins 3 heures au réfrigérateur.
7. Servez très frais, accompagné d'un filet d'huile d'olive et de petits dés de légumes.

