

GASPACHO ROSE

Extrait de Soupes Simplissimes



Préparation : 10 min - **Repos :** -- **Cuisson :** -- **Matériel :** -

Ingrédients : 4 personnes

- 800 g de pastèque sans pépins épluchée - (soit une pastèque de 1,6 kg) - 1 poivron rouge épépiné - et coupé en petits morceaux (200 g) - 1 concombre libanais - coupé en dés (80 g) - 1 piment jalapeño - finement émincé - 1 petite poignée de coriandre fraîche - 2 c.s. de vinaigre de vin rouge - 1 c.c. de graines de coriandre grillées (facultatif)

1. Coupez la pastèque en morceaux grossiers et mettez-les dans la cuve en métal.
2. Ajoutez le reste des ingrédients et lancez le programme SMOOTHIE. Si la soupe vous semble encore un peu granuleuse, relancez le programme.

Astuce du chef :

Vous pouvez remplacer le piment jalapeño par un piment doux.

Cook Expert ■