



*Soupes froides*

# Gaspacho à la tomate, concombre et poivron



**3h30** **30 min** **0** **3h** **327**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour le gaspacho

800 g **Tomate(s)**  
1 **Concombre**  
2 **Poivron(s)**  
2 tranche(s) **Pain(s) de campagne**  
1 botte(s) **Basilic**  
1 **Gousse(s) d'ail**  
1 **Oignon(s)**  
10 cl **Huile d'olive**  
10 cl **Vinaigre de Xérès**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Étape 1

### Préparation des légumes

- 1 Monder les tomates. Enlever les pépins et couper la chair en petits morceaux.
- 2 A l'aide d'un économe, éplucher le concombre. Enlever les pépins et le couper en petits morceaux.
- 3 Couper les poivrons en deux, retirer le pédoncule, les nervures blanches et les graines. Les couper en petits morceaux.
- 4 Eplucher et émincer l'oignon et la gousse d'ail.
- 5 Laver et ciseler le basilic.

## Étape 2

### Préparation du gaspacho

- 1 Faire tremper pendant 5 minutes les tranches de pain dans l'eau chaude et bien les essorer.
- 2 Les mettre dans le bol du mixeur avec les poivrons, les tomates, le concombre, le basilic, l'ail, l'oignon, le vinaigre et l'huile d'olive.
- 3 Saler, poivrer et mixer jusqu'à obtenir une préparation

bien lisse.

- 4 Ajouter éventuellement un peu d'eau selon la texture désirée.
- 5 Mettre au frais pendant au moins 3 heures avant de servir.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Répartir dans des bols ou des verres, ajouter un filet d'huile d'olive et de vinaigre, éventuellement un glaçon.