

Gaspacho de petits légumes d'été

Le gaspacho de légumes est un condensé de saveurs et de fraîcheur. A réaliser dès l'arrivée des premiers légumes d'été, Régalez-vous !

parts

10

préparation

30'

repos

60'

Matériel :

Planches à découper, Couteaux, saladier, mixeur



Les Ingrédients

10 tomates
2 concombres
2 poivrons rouge
1 bouquet de basilic
Jus d'un citron vert
2 petites gousses d'ail
2 oignons
6 càs d'huile d'olive

2 filet de vinaigre balsamique
Sel et poivre

Les étapes

1. Laver tous le légumes
2. Peler les concombres dans le sens de la longueur en laissant une bande sur 2 environ
3. Couper tous les légumes en tous petits dés
4. Ciseler le basilic grossièrement
5. Eplucher et ciseler l'ail
6. Eplucher et ciseler finement l'oignon
7. Mélanger le tout dans un grand saladier
8. Ajouter l'huile d'olive, le vinaigre et le vinaigre et le jus de citron
9. Saler et poivrer
10. Passer le tout au mixeur
11. Rectifier le sel et le poivre
12. Laisse reposer 1h au réfrigérateur