

GASPACHO DE TOMATE

PARTS

4 personnes

PRÉPARATION

10 minutes

INGRÉDIENTS

- 1000g de tomate fraîche
- 40g d'oignon
- 80g de poivron vert
- 100g concombre
partiellement épluché
- 1 gousse d'ail
- 15g d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel
- Facultatif: 100-200g
d'eau froide ou glaçons

PRÉPARATION

1. Mettre les tomates coupées en 4, la gousse d'ail, le poivron vert égrené et coupé en deux, l'oignon, le concombre partiellement épluché et le sel
2. Mixer dans le blender pendant 45 secondes
3. Mixer à nouveau pendant 2 minutes "à fond" dans le blender
4. Rajouter l'huile d'olive
5. Mixer 2 minutes "à fond "
6. Rajouter si vous le désirez de l'eau fraîche ou des glaçons
7. Transvaser dans un saladier et placer au réfrigérateur pendant au minimum 1h30
8. Servir frais