

Calpacho



Préparation : 20 minutes

Attente : 30 minutes

Pour 5 grands verres :

- 1 kg de tomates bien mûres
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 gousses d'ail
- 6 feuilles de basilic
- 2 tranches de pain rassi
- sel
- poivre
- 1 concombre
- 1 pimento
- 1/2 poivron rouge

1. Éplucher le concombre, le couper en tous petits dés. Réserver. Laver et vider le pimento et le demi poivron rouge. Les couper également en petits dés. Réserver.

2. Éplucher les tomates, les couper en gros quartiers et les placer dans un blender avec l'huile d'olive, les gousses d'ail épluchées et dégermées et les feuilles de basilic. Saler et poivrer, mixer longuement.

3. Mettre les deux tranches de pain dans un saladier. Recouvrir de la purée de tomates. Laisser imbiber pendant quelques minutes, puis remettre le tout dans le blender avant de mixer de nouveau.

4. Dans des grands verres, mettre au fond les dés de poivrons, puis les dés de concombre. Recouvrir de gaspacho et laisser au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.canalblog.com>