



GASPACHO DE TOMATE



Pour 6 personnes :

1 kg de tomates, 2 courgettes, 10 cl d'huile d'olive, 1 jus de citron, 1/2 cuillère à café de sucre, sel & poivre.

Préparation :

Ébouillantez les tomates, pelez les et épépinez les.

Lavez les courgettes, ôtez les extrémités, puis prélevez 6 bâtonnets (pour le service) et coupez le reste en cubes.

Mixez les tomates avec les cubes de courgettes, l'huile d'olive, le jus de citron, le sel et le poivre, ainsi que le sucre.

Laissez reposer au frais pendant 1 heure au minimum.

Répartissez la soupe obtenue dans des verres et décorez de bâtonnets de courgette.

Bon appétit!