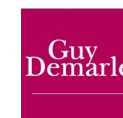


Gaspacho courgette, tomates et poivron

Temps de préparation : 5 minutes
Temps de froid : 1h00

Recette pour votre
Cook'in



Ingrédients:

- 300 g de courgette (1 petite courgette)
- 200 g de tomates (2 petites tomates)
- 200 g de poivron rouge (1 poivron 1/2)
- 25 g de vinaigre de Xérès
- 90 g d'huile d'olive
- 1 petite gousse d'ail ou 1/2 *
- 2 pincée(s) de sel fin de Guérande*
- 1 pincée(s) de piment d'Espelette
- 4 feuilles de basilic ciselées
- 2 tranches de pain de mie
- 200 g d'eau glacée

Dans le bol, mettre tous les ingrédients (tomates, courgettes et poivrons coupés en morceaux ainsi que pain de mie) SAUF l'eau. Mixer 20 secondes - vitesse 5. Mixer à nouveau 2 minutes - vitesse 10.

FACULTATIF :

Ajouter l'eau glacée, mélanger 3 x 5 secondes de TURBO. (uniquement si vous trouvez la consistance trop épaisse qui dépendra essentiellement des tomates).

Verser dans une bouteille et placer au réfrigérateur au moins 1h00.

Dresser ensuite dans des verres ou verrines, décorer et servir avec une paille.

J'ai détaillé des petits cœurs dans du poivron à l'aide d'un découpoir.

* Vous pouvez remplacer l'ail frais et le sel par 1 cuillère à café de sel à l'ail maison.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Tous les ingrédients coupés SAUF eau glacée	20 sec		5	
		2 min		10	
	Eau glacée (facultatif)	15 sec			TURBO

Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/>

Pour vos commandes sur le site GOURMANDISES, utilisez ce code : BEA05248 (0=zéro)