Gaspacho aux légumes d'été

16/08/2016 à 09h53

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 10 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 1 concombre moyen
- 6 tomates
- 1 poivron rouge
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- Quelques gouttes de Tabasco
- Un bouquet de basilic frais ou à défaut basilic surgelé
- Sel et poivre

Préparation :

- Pelez le concombre, lavez et coupez les tomates en morceaux, lavez, épépinez et coupez le poivron en lamelles, épluchez l'oignon et l'ail, rincez les feuilles de basilic;
- Passez tous les légumes à la centrifugeuse ou au blender. Salez et poivrez;
- Servez bien frais.

L'astuce du chef :

Pour l'apéritif: divisez les proportions par deux. Versez le gaspacho dans des verrines, saupoudrez de basilic émincé, puis relevez de quelques gouttes de Tabasco selon votre goût.

En entrée: versez le gaspacho dans des assiettes creuses, saupoudrez de basilic émincé, puis relevez de quelques gouttes de Tabasco selon votre goût.