

RECETTE AIL/BASILIC



Ingédients (4p.)

- 4 tomates mûres ou 800g de tomates grappes mûres
 - 1 petit concombre
 - 1/2 poivron rouge
 - 1 oignon
 - 1 tranche de pain de mie
 - Ail en poudre Ducros
 - Basilic Ducros
 - 2 cuillères à soupe de vinaigre de Xérès
 - 1-2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre • Piment de cayenne (facultatif)



Gaspacho de tomates

PRÉPARATION

- Emiettez le pain de mie dans le bol d'un mixeur.
- Arrosez de vinaigre de Xérès
- Epluchez le concombre. Coupez-le en 2. Retirez les graines à l'aide d'une petite cuillère puis coupez le concombre en dés (en réserver quelques un pour la décoration). Mettez-les ensuite dans le bol du mixeur.
- Lavez les tomates et le poivron. Coupez les tomates en quartier et épépinez-les. Ôtez les pépins, les filaments à l'intérieur du poivron puis coupez-le en lanières puis en dés. Mettez également dans le bol du mixeur.
- Epluchez l'oignon et hachez le finement. Ajoutez-le dans le bol du mixeur.
- Ajoutez l'ail en poudre (2 pincées), le sel, le poivre, le basilic, l'huile d'olive et mixez le tout jusqu'à obtention d'une purée lisse et homogène. Si vous trouvez un peu épais rajoutez un peu d'eau fraîche.
- Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre
- Réfrigérez 1 heure minimum.
- Servez le gaspacho froid dans des bols ou des verrines. En guise de décoration, utilisez quelques feuilles de basilic et des petits dés de concombre.

Bon appétit !