

Gaspacho

6 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 1 kg de tomates mûres
- 1 poivron rouge
- 1 concombre
- 1/2 oignon
- 1 gousse d’ail
- 1/2 citron jaune
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de vinaigre de vin
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Laver, monder et couper les tomates en petits dés. Couper en deux le poivron rouge, ôter la tige, les pépins et les peaux blanches, puis le trancher en petits cubes.

Etape 2

Peler, couper en deux, épépiner et couper le concombre en petits dés.
Éplucher et émincer finement l’oignon et l’ail.
Presser le demi-citron jaune afin de récupérer son jus. Retirer les pépins si besoin.

Etape 3

Verser les dés de tomates et de concombre, les cubes de poivron rouge ainsi que l’oignon et l’ail émincé dans un saladier. Ajouter l’huile d’olive, le vinaigre de vin et le jus de citron fraîchement pressé, saler et poivrer selon vos goûts, puis mélanger bien afin que les légumes soient bien enrobés de sauce à l’huile.

Etape 4

Placer le tout dans le bol du robot, mixer, jusqu’à obtenir une soupe bien lisse et homogène.
Verser le gaspacho dans un saladier, rectifier son assaisonnement en sel et en poivre, si nécessaire, puis le mettre au frais.