



6 personnes



15 min



Gaspacho

Lavez les légumes et ôtez la peau du concombre. Épépinez les poivrons. Mixez tous les ingrédients en prenant bien soin de réduire en purée l'ail et l'oignon au préalable. Ajoutez 1 à 2 verres d'eau, ½ verre d'huile, 6 c. à s. de vinaigre de Xérès, du basilic et une pincée de piment d'Espelette. Assaisonnez, mélangez bien et réservez au réfrigérateur au moins une heure.

6 tomates
1 concombre
1 poivron rouge
1 poivron jaune
1 poivron vert
2 oignons
1 gousse d'ail
vinaigre de Xérès
huile d'olive (1/2 verre)
basilic
piment d'Espelette