



Gaspacho « Minute »

► Ingrédients : (2 personnes)

- 2 belle tomates charnues
- 1 petit poivron rouge long
- 1 morceau de concombre
- 1 gousse d'ail
- 3 tiges de basilic vert
- Sel, poivre, piment d'Espelette
- Huile d'Olive fruitée
- 1 c à café de Vinaigre balsamique

► Recette :

- Épépiner le poivron, le couper en gros tronçon et le cuire à la vapeur douce 5 mn
- Tremper les tomates dans de l'eau bouillante quelques minutes, les retirer et les peler.
- Eplucher et épépiner le morceau de concombre.
- Couper le concombre et les tomates en cubes, écraser la gousse d'ail.
- Mettre tous les légumes dans un blender avec l'ail et les feuilles de basilic grossièrement hachées, le vinaigre balsamique, un peu de sel, de poivre et une pincée de piment d'Espelette
- Mixer finement, ajuster l'assaisonnement et mettre au frais au moins 2 heures.
- Juste avant de servir, remixer pour homogénéiser.
- Verser dans des verrines, arroser avec un trait d'huile d'olive et décorer avec quelques petites feuilles de basilic.

► Idées pour servir :

- Accompagner de Cressini au sésame ou fines tranches de pain bio aux graines légèrement toastées et de tapenade noire.