Gaspacho Express

En ce moment il fait faut et franchement, on n’a pas envie de manger des choses lourdes et grasses. Donc j’ai fouillé un peu dans ma corbeille à légumes et mes placards et je me suis dis que j’allais faire un petit gaspacho rapide pour le diner de ce soir. Se sera Parfait !

Pour 4 personnes : 2,5 tomates – 1/2 concombre – 3 cornichons – 1 échalote – 1 gousse d’ail – 3 CS de vinaigre de tomates – 1CS de jus de citron vert – 30g de pain raci – Huile d’olive – eau – sel – poivre

Munissez-vous de votre blender.

Lavez et coupez l’ensemble de vos légumes et réservez.

Coupez le pain en morceau de la même taille (à peu près) que les légumes.

Épluchez et dégermez l’ail.

Placez l’ensemble dans le blender. Ajouter le vinaigre et le jus de citron. Ajoutez 4CS d’huile d’olive et un 1/2 verre d’eau. Mixez. Si le gaspacho est encore trop épais ajoutez de l’eau. Une fois que c’est la bonne consistance, assaisonnez.

Placez au froid pendant 30min à 1h pour le servir bien frais.