



www.cueillettedecergy.fr

GASPACHO

Pour 4 personnes :

- 1,2kg de tomates bien mûres
- 1 beau concombre
- 1 gros poivron
- 1 gousse d'ail
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- 3 gouttes de Tabasco
- herbes (persil, ciboulette,...)
- sel

Epluchez le concombre et épépinez-le si nécessaire.

Coupez en deux le poivron et ôtez les graines.

Mixez ensemble les tomates, la moitié du concombre, la moitié du poivron et la gousse d'ail.

Ajoutez l'huile d'olive, le vinaigre, le Tabasco et le sel.

Passez à la passoire fine.

Coupez le reste en petits dés.

Parsemez-en votre gaspacho.

Décorez avec les herbes finement ciselées.

Servez bien frais.