



Gaspacho à la tomate

Ingrédients

Pour 4 personnes

700 g de tomates
200 g de concombre
1 oignon
1 gousse d'ail
1 c.à.c de vinaigre de Xérès
2 c.à.s d'huile d'olive
sel et poivre
Persil
Basilic

Préparation

Lavez le persil et le basilic. Pelez et émincez l'oignon et l'ail. Pelez le concombre, épépinez-le et coupez-le en morceaux.

Retirez la peau des tomates puis tranchez-les en deux, épépinez-les et émincez-les grossièrement.

Pour préparer le gaspacho, mixez la chair de tomates, la chair de concombre, l'ail, l'oignon et les herbes.

Quand le mélange est homogène, ajoutez l'huile, le vinaigre de Xérès (ou de vin), du sel et du poivre. Mixez de nouveau.

Rectifiez l'assaisonnement au besoin, et placez au frais au moins 30 min avant de servir !