

GASPACHO



Végétarien



Sans
arachides



Végétalien



Zéro
gaspacho



Sans
lactose

- 10 tomates
- 2 poivrons rouges
- 2 concombres
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 tranche de pain dur
- Basilic
- Vinaigre balsamique
- Huile d'olive
- Sel, poivre



6 personnes



Préparation :
10 minutes

Vous aurez besoin de :

- une planche à découper
- un bol
- un saladier
- un couteau
- une essoreuse



1. Lavez et coupez les tomates, les poivrons et les concombres. Enlevez les graines.
2. Émincez finement l'oignon et l'ail.
3. Mettez tous les ingrédients dans le blender. Mixez.
4. Ajoutez le pain, mixez.
5. Ajoutez l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, le sel et le poivre.
6. Mettez au réfrigérateur pendant 1h30 minimum.
7. Ajoutez du basilic sur le dessus au moment de servir.

Bon appétit !



Vous pouvez utiliser du pain rassis pour cette recette afin de ne pas le gaspiller.