GASPACCHO DU SOLEIL

NIVEAU	TEMPS DE PRÉPARATION	POUR
Facile	**15 Minutes**	**4 Personnes**

Ingrédients

- 5 tomates
- 1 concombre
- 1 poivron rouge
- 1 bouquet de basilic
- 1/2 citron
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 3 c.à.s d'huile d'olive
- 1 c.à.s de vinaigre de xérex
- Sel et poivre à votre convenance

Par

Les Toqués du Caillou

LES ÉTAPES

1. Lavez les le?gumes. Pelez le concombre dans le sens de la longueur en laissant une bande de peau sur deux. Coupez les autres le?gumes en petits de?s. Epluchez l'ail et l'oignon et de?coupez-les finement. Hacher le bouquet de basilic finement.

2. Me?langez tous les le?gumes dans un saladier. Assaisonnez avec l'huile d'olive, le vinaigre, le 1?2 jus de citron, le sel et le poivre.

3. Laissez reposer cette pre?paration pendant une heure dans votre re?frige?rateur. Mixer le tout.

4. Servez dans des verrines ou dans une assiette creuse en entre?e. Vous pouvez accompagner votre gaspacho, de tranches de pains grille?s pre?alablement « frotte?s » avec une gousse d'ail. Bonne dégustation !