

La recette. Le gaspacho

Ingrédients :

- 1/2 baguette rassie
- 1 concombre
- 1 oignon
- 3 oeufs durs écrasés
- 6 tomates
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- de l'ail
- du basilic
- 1 litre de jus de tomates

Préparation

- couper le concombre et les tomates en dés
- émincer l'oignon
- mettre la demie-baguette, le concombre, l'oignon, les oeufs durs, les tomates, le vinaigre, l'huile d'olive, l'ail et le basilic dans une boîte hermétique, et conserver au frais jusqu'au lendemain.
- Le lendemain, ajouter le litre de jus de tomates et mixer
- Servir avec des dés de tomates, de concombres, du basilic, sel et poivre.

Bon appétit !