

Gaspacho classique

Ingrédients :

- 6 tomates mûres
- 1 concombre
- 1 poivron rouge
- 1 oignon rouge
- 2 gousses d'ail
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge
- Sel et poivre au goût

Préparation :

1. Épluchez les tomates, le concombre, le poivron, l'oignon et l'ail.
2. Coupez-les en morceaux et mettez-les dans un mixeur.
3. Ajoutez l'huile d'olive, le vinaigre, le sel et le poivre.
4. Mixez jusqu'à obtenir une consistance lisse.
5. Réfrigérez pendant au moins une heure.
6. Servez frais avec une feuille de basilic pour décorer.

Ce gaspacho classique est rafraîchissant et délicieux. Sa saveur légèrement acidulée et sa texture veloutée en font une option parfaite pour se régaler pendant les journées chaudes.

Bonne dégustation