

Gaspacho classique

4 portions

Préparation : 20 minutes

Réfrigération : 2 heures

Ingrédients

- 4 tomates
- 1 concombre
- ½ poivron vert
- ½ poivron rouge
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Pour le service :

- 2 brins de coriandre avec ou sans fleur
- Huile d'olive

Préparation

- 1) Laver et couper en morceaux les tomates, le concombre et les poivrons (ôter les pépins).
- 2) Éplucher et émincer l'oignon et l'ail.
- 3) Mixer les légumes en soupe fine avec l'oignon, l'ail, le vinaigre et 3 c. à soupe d'huile d'olive.
- 4) Saler et poivrer.
- 5) Vous pouvez passer la préparation au tamis ou dans une passoire très fine avant de la mettre au frigo.
- 6) Verser le gaspacho frais, arroser d'un filet d'huile d'olive, rectifier l'assaisonnement et parsemer de coriandre ciselée avant de servir.