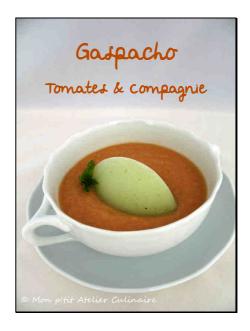
Gaspacho de Tomates et Compagnie

Préparation : 20 minutes

Froid: 2 heures

Ingrédients:

- * 500 g de tomates
- * 1 petit concombre
- * 1 poivron rouge
- * Le jus d'un 1/2 citron
- * 1 gousses d'ail dégermé
- * 1 tranche de pain de mie
- * 2 CS d'huile d'olive
- * 2 gouttes de Tabasco
- * Sel, poivre



Préparation :

Ebouillantez les tomates, pelez-les et coupez les en quatre. Epluchez le concombre et coupez-le en morceaux. Epluchez le poivron à l'aide d'un économe, retirez les pépins et coupez-le également en morceaux. Retirez la croûte du pain de mie.

A l'aide du Cook'in mixez tous ces légumes avec le reste des ingrédients jusqu'à l'obtention d'une soupe onctueuse. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire, et réservez au réfrigérateur pendant 2 heures minimum.

Suggestion: Servez le gaspacho avec un sorbet de Concombre.

Source: http://cuisine.journaldesfemmes.com/