

## 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/>