



Gaspacho Fraises - Tomates

Ingrédients (pour 4 personnes)

250g de fraises
500g de Tomates
1/2 gousse d'ail
1càs de vinaigre balsamique
2 feuilles de basilic
sel, poivre

Laver les tomates. Fendre la peau et les laisser 10 secondes dans une casserole remplie d'eau bouillante. Les plonger ensuite dans un saladier d'eau froide.

Les peler, enlever les pépins et les découper en cubes.

Laver et équeuter les fraises. Les découper en cubes.

Verser dans votre mixeur, les fraises, les tomates, le vinaigre, les feuilles de basilic, la gousse d'ail dégermée et mixer le tout.

Saler, poivrer et mélanger.

Verser dans des verrines et mettre au frais avant de servir à l'apéritif.