



Gaspacho au basilic

Préparation : 5 min Attente : 3 h 00

Ingrédients

Pour 4 verres

- 4 belles tomates
- 1 concombre
- 1 petit oignon blanc
- 40 cl de jus de tomates
- 4 cuillères à soupe de basilic Darégal
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre du moulin

- Ôter la peau des tomates et les couper en quatre.
- Éplucher le concombre et l'oignon.
- Épépiner le concombre.
- Couper en morceaux le concombre et l'oignon.
- Disposer tous les ingrédients dans un mixeur, sauf le jus de tomates.
- Assaisonner (sel et poivre).
- Mixer pendant 40 sec.
- Ajouter le jus de tomates.
- Mixer à nouveau. Rectifier l'assaisonnement.
- Verser dans un pichet et réserver au réfrigérateur 3 heures.
- Bien remuer avant de servir dans des verres à orangeade.
- Déguster sans tarder.

Le truc en plus ;

Répartir sur les verres avant de servir des pignons de pins, des petits cubes de poivron et de concombre.

Le Marché de
Milly-la-Forêt
l'Herboriste