

Petit gaspacho fraîcheur de poivron et tomate

Par Régal



Niveau de difficulté

Facile

Coût

Bon marché

Temps de préparation

20 min



Catégories : Entrées, Apéritifs, Boissons, Idée repas saine et gourmande, Légumes, Recette facile et rapide, Recette vegan, Recette végétarienne

Découvrez notre recette facile de petit gaspacho fraîcheur de poivron et tomate ! Une soupe froide délicieuse, à savourer en famille ou entre amis, pendant les chaudes journées de l'été.

Pour 6 personnes

Ingrédients

750 g Tomates roma
2 Poivrons oranges
1 Concombre
1 Gousse d'ail
Quelques brins Cerfeuil
5 cl Vinaigre de vin blanc ou de cidre
Huile d'olive
Tabasco
Sel et poivre du moulin

Réalisation

- 1 Commencez cette **recette de gaspacho tomate-poivron** en lavant tous les légumes. Pelez et coupez les tomates en dés. Pelez, puis coupez **les poivrons** en dés en enlevant les graines et le pédoncule. Pelez et émincez l'ail et le concombre. Rincez et effeuillez le cerfeuil.
- 2 Mettez tous les ingrédients, sauf le cerfeuil, dans le bol d'un mixeur ou dans un blender, salez, poivrez, ajoutez le vinaigre et quelques gouttes de Tabasco. **Mixez quelques secondes, jusqu'à obtenir une préparation lisse.**
- 3 **Ajustez l'assaisonnement et versez le gaspacho dans des verres.** Ajoutez un filet d'huile, poivrez et parsemez de cerfeuil. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Si vous avez aimé notre petit gaspacho fraîcheur de poivron et tomate...

- Vous aimerez aussi notre **Mocktail Bloody Mary à la tomate (sans alcool)**
- Notre **gaspacho orange**
- Notre **gaspacho poivron et cerise**