

1 kg de tomates bien mûres

1 concombre (voir 1/2)

1 poivron vert (Petit)

1 poivron rouge (Petit)

1 oignon blanc

2 gousses d'ail (je mets ½ gousse d'

1 c. à soupe d'huile d'olive

2 c. à café de vinaigre de xérès (1 c. à Café)

3 gouttes de Tabasco

Croûtons de pain complet (pas nécessaire)

Sel et poivre



Ébouillante, pèle et égraine les tomates. Épluche l'oignon, l'ail et le concombre. Détailles et réserve quelques cubes de concombre et de chaque poivron.

Coupe le reste des légumes en morceaux et mixe les avec l'huile, le vinaigre, le Tabasco, le sel et le poivre. Place 2 heures au réfrigérateur. Servir bien frais.

Présente dans 4 bols de service, décore des cubes de légumes réservés et de croûtons de pain complet.

# GASPACHO