

GASPACHO

de tomates vertes et chorizo croustillant

330



800 g de tomates vertes
15 cl de bouillon de légumes froid
8 tranches fines de chorizo
4 tranches de baguette
3 brins de basilic
2 oignons verts
2 c. à soupe d'huile d'olive
Fleur de sel, poivre

Sur une plaque tapissée de papier sulfurisé, dispose les tranches de chorizo, puis passe les 5 mn sous le grill du four à 220° C. Réserve-les sur une grille.

Nettoyer les oignons verts, émince-les. Lave et sèche les tomates, retire le pédoncule puis dépose-les dans le bol d'un blender. Verse le bouillon froid. Ajoute les feuilles de 2 brins de basilic et les oignons verts. Mixe jusqu'à l'obtention d'une soupe. Poivre et goûte avant de saler. Verse le gaspacho dans 4 verres, réserve au frais au moins 30 mn.

Au moment de servir, toaste les tranches de baguette. Dispose 2 dentelles de chorizo croustillant sur chaque verre, parsème de basilic effeuillé et sert les gaspachos accompagnés de baguette grillée