

Préparation du Gaspacho

- **Ingrédients :**

- Tomates mûres
- Concombre
- Poivron vert
- Poivron rouge
- Oignon
- Ail
- Pain rassis
- Vinaigre de vin
- Huile d'olive
- Sel et poivre

- **Instructions :**

- Laver tous les légumes.
- Éépéiner les poivrons et les couper en morceaux.
- Peler le concombre et le couper en morceaux.
- Couper les tomates en morceaux.
- Ééminer l'oignon et l'ail.
- Tremper le pain rassis dans un peu d'eau pour le ramollir.
- Mettre tous les ingrédients dans un mixeur.
- Mixer jusqu'à obtenir une consistance lisse.
- Ajouter le vinaigre, l'huile d'olive, le sel et le poivre selon le goût.
- Mééanger à nouveau.
- Laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
- Servir bien frais avec des croûtons ou des légumes coupés en petits dés en garniture si désiré.

Visitez dpmedias.net pour d'autres checklists.