**Gaspacho**



*Ingrédients* : (pour 6 personnes)

- 6 tomates  
- 2 poivrons rouges  
- 1 concombre  
- 1 gousse d'ail  
- 2 oignons nouveaux  
- 2 tranches de pain de mie  
- 5 CàS de vinaigre  
- 6 CàS d'huile d'olive  
- 1 CàS de persil frais haché  
- Sel, poivre  
- Noix de muscade  
- 10 cl d'eau

*Recette* :

Plongez les tomates entières dans de l'eau bouillante pendant 1 minute. Retirez la peau des tomates. Coupez-les en morceaux et déposez-les dans le bol de votre blender ou mixer. Epluchez le concombre, coupez les poivrons en morceaux, épluchez les oignons, le persil, l'ail et déposez le tout dans le blender. Ajoutez le pain de mie émietté, l'huile, le vinaigre et l'eau. Mixez la préparation par à-coups, jusqu'à ce qu'elle devienne bien lisse.

Filtrez la préparation dans une passoire fine, pour que la préparation soit toute lisse et fluide. Salez, poivre et ajoutez un peu de noix de muscade.

Répartissez le gaspacho dans des verrines et laissez refroidir au réfrigérateur pendant au moins 2h.

Ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive au moment de servir. Servez très frais.

***http://www.evacuisine.fr/***