



Les Saveurs du Bois du Roc



Gaspacho

Pour 2 personnes Temps de préparation 10 min

Ingrédients :

- 2 poivrons
- 4 tomates
- 1 concombre
- 2 gousses d'ail
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- 3 tranches de pain
- 1 verre de vin blanc sec
- Sel, poivre

1. Verser le vin blanc dans une assiette creuse et y faire tremper le pain,
2. Egoutter le pain, hacher l'ail et passer l'ensemble au mixer,
3. Verser le tout dans un grand saladier, ajouter l'huile, le vinaigre et 1.5 litre d'eau,
4. Mélanger, saler, poivrer et mettre au réfrigérateur pendant 2 heures,
5. Au moment de servir, on peut ajouter des glaçons et émietter un œuf dur dessus.

Bon appétit !