

Gaspacho de tomates anciennes aux poivrons grillés



Préparation :
15 minutes

Sans cuisson

Portions :
4 à 6 personnes

Ingrédients :

Pour le gaspacho :

- 2 oignons bottes
- 1/2 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 piment vert
- 2 tomates anciennes
- 50 ml de vinaigre balsamique
- 25 cl d'huile d'olive

Pour le dressage :

- 3 c à s d'huile d'olive
- 3 c à s de basilic séché
- quelques tranches de tomates
- quelques fanes d'oignon botte

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Éplucher et émincer les oignons bottes (réserver les fanes), l'échalote et l'ail.
2. Laver le piment vert, l'ouvrir en deux et l'épépiner en retirant la membrane blanche, puis le couper en tronçons grossiers.
3. Laver les tomates et les couper en quartiers ; réserver quelques tranches fines.
4. Placer tous les ingrédients dans le bol d'un blender et mixer 4 à 5 minutes pour obtenir une consistance crémeuse.
5. Réserver au frais.
6. Mixer l'huile d'olive et le basilic pour obtenir une huile verte.
7. Émincer les fanes d'oignon botte.
8. Servir le gaspacho dans des assiettes creuses en ajoutant les tranches de tomates, l'huile verte et les fanes.

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr