

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Gaspacho



[été tomates vegan](#)



Imprimer



Commenter

Préparation: **10 min**

Ingrédients Pour 4 personnes

- 3 grosses tomates bien mûres (environ 800g)
- 2 poivrons rouges (environ 450 g)
- 1 concombre (environ 450 g)
- 1 gousse d'ail dégermée
- 100 ml d'huile d'olive
- 50 ml de vinaigre de vin rouge
- 30 ml de vinaigre balsamique blanc
- 2 pincées de piment d'Espelette
- ½ c. à c. de cumin en poudre
- Fleur de sel
- 2 radis

- Pousses de basilic

1. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Préparez les légumes : à l'aide d'un couteau d'office réalisez une croix sous les tomates. Coupez grossièrement et épépinez les poivrons. Épluchez, coupez et épépinez le concombre.
3. Disposez les tomates et les poivrons sur le tamis du Vitaliseur et faites cuire pendant 2 minutes.
4. Laissez refroidir les poivrons.
5. Plongez les tomates dans un bol d'eau froide. Ôtez ensuite la peau avec la pointe d'un couteau en partant de la croix (la peau se décolle facilement), puis coupez les tomates en quatre.
6. Disposez l'ensemble des ingrédients dans un blender : tomates, poivrons, concombre, ail, cumin, piment d'Espelette, huile, vinaigres, et fleur de sel à votre convenance.
7. Mixez pendant quelques minutes jusqu'à l'obtention d'une soupe bien homogène.
8. Placez au réfrigérateur pendant 2 heures au minimum puis servez le gaspacho avec quelques rondelles de radis et des pousses de basilic. Vous pouvez également y ajouter des dés de concombre, des rondelles d'olives ou encore de cornichon.

Cette recette estivale a été réalisée par Sabrina de Larroche avec le Trio Grand Chef.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

Facebook

Pinterest

Instagram