

## Gaspacho express

On met tous les ingrédients dans le bol du blender avec quelques glaçons, et voilà !

<http://serial-baker.blogspot.com/2017/06/gaspacho-express.html>



Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 à 5 tomates mûres à point (environ 800g)
- 1/2 concombre
- la chair d'un poivron rouge grillé au four et épluché
- 1/2 gousse d'ail pelée
- 4 feuilles de basilic
- huile d'olive
- vinaigre balsamique
- 3 ou 4 glaçons

Laver les tomates et les couper en quartier. Enlever les pépins si nécessaire.

Eplucher le morceau de concombre et enlever les graines.

Placer dans le bol du blender les morceaux de tomates, de concombre, d'ail et de poivron grillé. Ajouter deux cuillères à soupe d'huile d'olive et une cuillère à soupe de vinaigre balsamique. Ajouter les feuilles de basilic et une bonne pincée de sel ou fleur de sel. Ajouter enfin deux glaçons.

Mixer à pleine puissance pendant 1 minute environ, la préparation doit être parfaitement homogène.

Peut être passé au tamis si désiré.

Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Servir immédiatement (c'est meilleur), ou conserver au réfrigérateur.