

## Le gaspacho New style



4 personnes



végétarien



été



Économique



20 minutes



15 minutes



Facile

### INGREDIENTS

2 poivrons rouges	sel et poivre
8 tomates	tabasco
1 concombre	1 gousse ail
1 oignon rouge	3 cuil. à soupe d'huile
½ melon ou ¼ pastèque	6 tranches de pain de campagne

### MATERIEL NECESSAIRE

Eplucheur tomate alligator séparateurs assiettes

### PREPARATION ET REALISATION

- 1- Laver, peler et épépiner les légumes. Eplucher et hacher l'oignon. Couper le melon, enlever l'écorce et les graines. Découper en petits dés une tomate, 1/4 de concombre, une tranche de melon, 1/4 d'oignon et 1/4 de poivron à l'aide de l'alligator. Découper le reste en gros dés.
- 2- Mettre les légumes et le melon découpés en gros dés dans un robot avec 2 cuillères d'huile d'olive et 2 tranches de pain sans la croûte.
- 3- Mixer. Saler, poivrer, pimenter.
- 4- Préchauffer le four à 200°C. Etaler sur une plaque à four le pain en cubes, répartir l'ail émincé arrosé d'huile d'olive. Servir bien frais avec croûtons, des glaçons et le reste de légumes en tout petits dés.

Il faut mieux laisser le gaspacho quelques heures au réfrigérateur avant de le servir.

Alice Délice

