

les recettes d'Alice

Gaspacho de Légumes A la mozzarella



4 personnes



andalou



été



économia



15 min



0



facile

INGREDIENTS

800g de tomates mûres

2 poivrons rouges

1 concombre

3 oignons nouveaux

1 gousse d'ail

100g de mozzarella

1 cs de vinaigre balsamique

1 cs de vinaigre de vin

4 cs d'huile d'olive

Tabasco

8 glaçons

MATERIEL NECESSAIRE

PREPARATION ET REALISATION

1-épluchez les tomates et 1 poivron avec le pèle tomate, coupez-les en dés après avoir extrait les pépins.

Pelez les concombres, coupez en deux sur la longueur et retirez les pépins. Pelez la gousse d'ail.

Mixer les tomates, la moitié du concombre, le poivron, la gousse d'ail, l'huile, les 2 vinaigres, le tabasco et une pincée de sel jusqu'à l'obtention d'une consistance veloutée.

Recouvrez de film alimentaire et réservez 2 heures au réfrigérateur.

Coupez en petits dés les oignons, l'autre moitié du concombre et le deuxième poivron épépiné. Mixer la mozzarella grossièrement.

Au moment de servir, mixer à nouveau le gaspacho, Ajoutez les glaçons, puis servez parsemée de mozzarella et accompagné de petits dés de légumes

CONSEILS ET ASTUCES

.ajoutez quelques croûtons de pains poêlés à l'huile d'olive.

Alice Délice

