

GASPACHO & BASILIC

 pour 4 personnes

 10 mn

 5 mn

Ingrédients :

4 grosses tomates ananas
1/2 concombre
1 morceau de pain sec
1 c. à c. de vinaigre de Xéres
4 à 5 feuilles de basilic frais
4 c. à s. d'**huile d'olive**
quelques croûtons de pain
1/2 gousse d'ail
Sel / Poivre.

Préparation :

1. Mixer les tomates, le concombre pelé et épépiné, les feuilles de basilic, le vinaigre de Xéres, 1/2 verre d'eau, 3 c. à soupe d'huile d'olive et le pain sec. Obtenir un mélange lisse, saler, poivrer et réserver.
2. Faire dorer les croûtons huilés et frottés à l'ail au grill du four de pain.
3. Servir bien frais avec les croûtons aillés.