

Autour de ma table

www.autourdematable.com

Gaspacho Courgettes & Tomates



Ingrédients:

- 280 g à 300 g de courgette*
- 200 g à 220 g de tomates*
- 3 tranches de pain de mie
- 25 ml de vinaigre de Xérès (1/4 verre doseur)
- 90 ml d'huile d'olive (1 verre doseur)
- 1/2 gousse d'ail
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 2 pincées de "Secret d'aromes Plein Sud" de Knorr
- 180 ml d'eau glacée (2 verres doseur) (facultatif)

*Il faut 500 g de légumes.

Je réalise cette boisson avec mon commis de cuisine Mr Cook (Cook'in®). Dans le bol, mettre tous les ingrédients sauf l'eau. Mixer **20 sec/vit 5**. Mixer **2 min/vit 10**.

Ajouter l'eau glacée, mélanger **30 sec/vit 10**. (Uniquement si la consistance est trop épaisse)

Dresser dans des verrines, couper des tomates Cocktail en rondelles, entailler et placer sur le rebord du verre avec un brin de basilic grec et une paille courte mais à gros débit.

ACCESSOIRE(S)	INGRÉDIENT(S)				TURBO OU PÉTRISSAGE
	Courgette, tomates, pain de mie, vinaigre de Xérès, huile d'olive, ail, sel, piment d'Espelette, "Secret d'aromes Plein Sud" de Knorr	20 sec		5	
		2 min		10	
	Eau glacée (si besoin)	30 sec		10	