



« Gazpacho » soupe froide

Ingrédients:

- 1 concombre
- 1 poivron rouge, et 1 poivron vert
- 1 kg de tomates
- 4 gousses d'ail et 1 oignon
- 250 g de mie de pain
- 1 dl d'huile d'olive
- 4 dl de bouillon de fond de volaille
- 1 dl de vinaigre de vin
- Sel, poivre, piment de Cayenne

Préparation :

- Peler, épépiner et tailler les tomates en morceaux
- Nettoyer et couper les poivrons, les oignons et l'ail
- Eplucher, couper et épépiner le concombre, puis tailler en morceaux

- Réserver une partie des légumes pour la décoration finale, les couper en petits dés de toute petite taille

- Mélanger tous les légumes, saler, poivrer, ajouter l'huile d'olive
- Laisser reposer 2 heures au réfrigérateur

- Mélanger le bouillon de fond de volaille et le vinaigre dans un saladier
- Ajouter la mie de pain, et bien mélanger
- Passer au mixer ou robot les légumes et le mélange pain – bouillon sortis du réfrigérateur jusqu'à obtenir un potage

- Gouter et ajouter une pointe de piment de Cayenne pour relever
- Servir glacé. Un glaçon peut être ajouté. Décorer avec les légumes conservés à cet effet

