



GAZPACHO

SOUPE FROIDE

Du soleil dans l'assiette

- 1 kg de tomates bien mûres • 1 petit concombre • 2 petits poivrons verts (jaune ou rouge si on supporte mal le vert) • 1 gousse d'ail (le faire bouillir si l'ail cru est dur à digérer) • 2 cs de vinaigre de pomme • 4 cs d'huile d'olive • 1 cc de sel fin • (Optionnel : petit piment) • 1 poignée de graines de courges grillées

- 1** Couper les ingrédients en morceaux, tout placer dans un blender, mixer jusqu'à obtenir la consistance voulue.
- 2** Placer au moins 3h au frais pour consommer bien froid.
- 3** Au moment de servir, rajouter du basilic haché (ou à défaut du persil ou coriandre fraîche) et des graines de courges grillées qui se marieront très bien aux saveurs du gazpacho.

On peut également rajouter un trait de crème végétale pour adoucir l'acidité des légumes.



*Recette veggy concoctée par
notre chef Valérie*

CITOYENS
POUR
LE **CL!MAT**