

MENU DE LA ST-VALENTIN

GASPACHO ROUGE VIF



INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS (POUR 2 AMOUREUX)

- 4 tomates
- 1/2 concombre
- 1/2 poivron rouge
- 1 citron vert
- 10 brins de ciboulette
- 2 branches de céleri
- 20 gr. de ketchup
- Quelques graines germées
- Quelques gouttes de tabasco
- 2 cuillerées à café d'huile d'olive
- 2 dl de bouillon de volaille
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Peler les quatre tomates, le concombre et le poivron rouge, puis les couper en petits dés.

Verser les tomates dans un bol. Ajouter un peu de sel, poivre, tabasco, ketchup, jus de citron vert et herbes grossièrement ciselées.

Passer le tout au mixer et ajouter 2 dl de bouillon de volaille. Puis, mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Déposer le Gaspacho dans un joli verre. Parsemer le de graines germées et, en guise de décoration, y ajouter une branche de céleri.



Retrouvez toutes nos recettes sur:
www.eldora.ch/recettes