

Gaspacho aux tomates et à la fraise



Ingrédients :

- 500g de tomates
- 200g de fraises
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 bouquet de basilic
- Quelques glaçons
- Pour le service : quelques feuilles de basilic et des fraises

Les étapes :

- Laver les tomates. Faites une croix sur la peau de chaque tomate et les plonger 10 secondes dans une casserole d'eau bouillante. Pelez-les, enlevez les pépins et coupez grossièrement en cubes.
- Laver et équeuter les fraises. Les découper en cubes.
- Dans un blender, mixer les fraises avec les tomates, le vinaigre, l'ail pelé et dégermé, les feuilles de basilic, le piment, les glaçons, du sel et du poivre. Goutez et rectifiez l'assaisonnement au besoin.
- Servir bien frais décoré de feuilles de basilic et de fraises fraîches.

Source : <https://www.lespepitesdenoisette.fr/les-recettes/gaspacho-aux-tomates-et-a-la-fraise/>