



PRÉPARATION :  
5 MIN



NIVEAU :  
FACILE



COÛT :  
FAIBLE



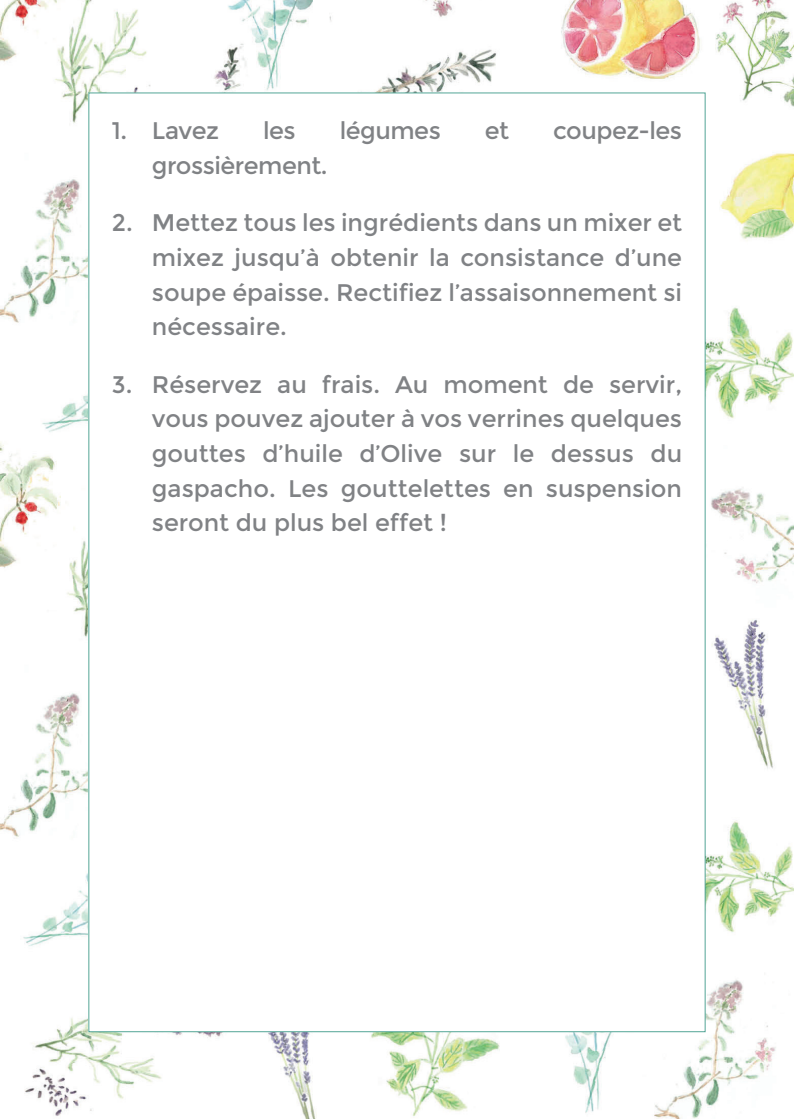
## JOLI'GASPACHO À L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA BIO



### INGRÉDIENTS

POUR +/- 1 LITRE

- 6 tomates mûres
- 1 concombre
- 1 poivron rouge
- ½ gousse d'ail (ou 1 entière selon vos goûts)
- Basilic frais
- 2 cuillères à soupe d'huile d'Olive extra vierge BIO
- Sel et poivre

- 
- The page features a decorative border of various herbs and citrus fruits. At the top right, there are slices of grapefruit and orange. On the right side, there is a whole lemon. The border is filled with various green herbs, including what appears to be basil, dill, and lavender, with small purple and pink flowers scattered throughout.
1. Lavez les légumes et coupez-les grossièrement.
  2. Mettez tous les ingrédients dans un mixer et mixez jusqu'à obtenir la consistance d'une soupe épaisse. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
  3. Réservez au frais. Au moment de servir, vous pouvez ajouter à vos verrines quelques gouttes d'huile d'Olive sur le dessus du gaspacho. Les gouttelettes en suspension seront du plus bel effet !