

Gaspacho tomates au magimix

Informations

Préparation : 15 min	Cuisson : 0 min	Durée : 15 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 12	Etapas : 7	Astuces : 16	

Ingrédients

1kg de tomates
300G d'eau
20g d'huile
10g de vinaigre de Xérès
1 gousse d'ail
1/2 poivron vert
1/2 poivron rouge
1/2 oignon
1/2 concombre
1/2 citron
1/2 CàC de piment
Sel et poivre

Etapas

Cuisez un délicieuse potage de légumes crus, d'origine ibérique (espagne et portugal) :

Â»

Laver tous les légumes.

Â»

Plonger les tomates dans l'eau bouillante pour leur enlever la peau.

Â»

Eplucher l'ail et l'oignon, les mettre dans le bol du thermomix et régler 7 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Découper en cubes les tomates, les poivrons et les concombres en prenant soin d'enlever les graines et les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Découper les poivrons en dés et les déposer dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter l'huile, le vinaigre, le jus du 1/2 citron et mixer 45 secondes sur la vitesse 5. Faire ensuite 3 pressions du mode turbo.

Â»

Ajouter ensuite le sel, le poivre et le piment et régler 20 secondes sur la vitesse 5.

Mettez au frais au moins 2H afin de servir froid ce gaspacho thermomix à la tomate estival. Miam ;)