



Gaspacho du bistrot

17/04/2018 à 13h18

Par [Stéphane Grillon](#)

Temps de préparation : 10 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- ½ concombre
- 1 oignon
- 5 grosses tomates bien mûres et charnues (Roma ou cœur de bœuf)
- 1 poivron rouge ou vert
- 5 cl de vinaigre balsamique
- 10 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre, Tabasco®

Préparation :

- Coupez les légumes et faites-les macérer 24h au réfrigérateur, ajoutez le sel, poivre, Tabasco®, vinaigre;
- Mixez très longtemps en ajoutant l'huile d'olive puis passez le tout au chinois.

L'astuce du chef :

Utilisez du vinaigre balsamique car sa douceur est très intéressante pour palier l'acidité de la tomate. Faites macérer les légumes toute la nuit.

Le gaspacho est à l'origine un plat populaire qui devait être nourrissant. N'ayant pas les mêmes obligations, je ne mets pas de pain. Si votre gaspacho est trop liquide, c'est qu'il n'est pas assez mixé.