



Gaspacho frais de tomates aux crevettes

13/06/2018 à 08h17

Par [Dominique Jeanson](#)

Temps de préparation : 10 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 300 g de crevettes cuites décortiquées
- 1 concombre
- 5 tomates mûres
- 1 oignon blanc (pas trop gros)
- 1 poivron rouge
- 1 gousse d'ail
- 1 petit verre d'eau fraîche
- 2 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de Xeres
- Sel, poivre ou piment d'Espelette
- Basilic frais

Préparation :

- Pelez le concombre, l'oignon et l'ail, coupez-les en petits morceaux avec les tomates et le poivron et mettez-les dans un saladier;
- Mixez l'ensemble avec le verre d'eau, le Xeres et l'huile d'olive jusqu'à obtenir une crème fine, assaisonnez de sel, poivre ou piment;
- Dressez dans un bol ou une assiette creuse, décorez de dés de crevettes, quelques gouttes d'huile d'olive et de feuilles de basilic frais.