



Soupe gaspacho

30/11/-1 à 00h00

Par [Cathy Selena](#)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 2h

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 4 tomates
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 1 branche de céleri
- 1/2 poivron rouge
- 1/2 concombre
- 1 citron
- 1 pincée de paprika

Préparation :

- Pelez (ou mondez) les tomates, puis épépinez-les et coupez-les en morceaux.
- Lavez le céleri, épépinez et lavez le poivron, pelez le concombre et coupez-les respectivement en tronçons, lamelles et rondelles.
- Hachez l'ail.
- Emincez l'oignon.
- Pressez le citron.
- Mixez le tout avec le paprika.
- Laissez refroidir 2 h ou servez avec un glaçon dans chaque verre. C'est prêt !

L'astuce du chef :

Selon votre goût, ajoutez un peu de sauce Worcestershire.