

# GAZPACHO ET PINK

**REnvie de goûter à ce Gazpacho BOMBASTIQUE ?**

**Rafrâchissant et gourmand, une entrée parfaite pendant ces journées de forte chaleur ...**

**Important : tous les déchets de tomates, d'ail, de basilic et de poivrons sont mis de côté pour faire un bouillon fait maison. Les mettre dans une casserole avec environ 1 litre d'eau et laisser cuire pendant 30 minutes**

## INGRÉDIENTS

### POUR 6/8 PERSONNES

- -300gr Poivron rouge
- -900 gr Tomates
- -200gr jus de tomates
- -1 pomme pink lady
- -5 gousses d'ail
- -3 Branches de Basilic
- -Sel et Poivre
- -Huile d'olive
- -2cas Tabasco smoked
- -2cas Tabasco vert
- (Mariner pendant une nuit)

En garniture :

- 1/2 pomme PinkLady
- 1 Branche de Coriandre

## RECETTE :

### PRÉPARATION :

1. Nettoyé et coupé en lanières les poivrons. Faire-les cuire pour 20 minutes dans une poêle avec le couvercle ainsi qu'huile d'olive, 3 gousses d'ail, sel (soyez généreuses), poivre et basilic.  
Regarder de tant en tant  
Astuce : couper le poivron du côté de l'intérieur, de cette façon votre couteau ne sera pas endommagé
2. Couper les tomates en deux
3. Unir les tomates et les poivrons dans un grande bol, avec quelques feuilles de basilic, de jus de tomate, la ½ pink lady coupé en morceaux, le tabasco smoked et vert, poivre, sel et huile d'olive.  
Couvrir avec le film a contact avec le mélange et faire reposer en frigo pendant une nuit
4. Le lendemain matin, retirez les gousses d'ail et hacher le mélange dans un robot à vitesse minimale pour ne pas casser les graines des tomates qui ont un goût amer.
5. Après avoir obtenu la consistance appropriée, filtrer le mélange et égouttez si le gazpacho a besoin d'encore de sel, huile...
6. Servir avec des cubes de glaçons et accompagné avec ½ comme Pink Lady coupé en lamelles et coriandre hachée

