

GAZPACHO "BRESC STYLE"



INGRÉDIENTS

10 

- 1000 g de tomates
- 3 concombre
- 3 branche de céleri
- 75 g de purée de poivrons Bresc
- 75 g d'ail fraîchement haché Bresc
- 12 g de parillada aio e limone Bresc
- 75 g de Strattu di pomodoro Bresc
- 25 g d'huile d'olive

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ail espagnol fraîchement haché 450g



Parrillada Aio e Lemone 450g



Purée de poivrons grillés 450g



Purée de tomates séchées au soleil 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Éplucher le concombre et le mélanger avec les autres ingrédients dans un blender. Ajouter maintenant +/- 3 dl d'eau. Mixer le tout en un potage lisse et le mettre au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.