

GAZPACHO (SOUPE FROIDE)



INGRÉDIENTS

3



- 500 g de Pomodori marinati Bresc
- 5 tomates charnues
- 3 concombres
- 200 g de Peperoni marinati Bresc
- 20 g d'ail haché Bresc
- 10 gouttes de tabasco
- 2 litres d'eau
- sel et poivre selon votre goût

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Éplucher les concombres et couper le haut des tomates, et les couper tous les deux en gros morceaux. Mixer finement tous les ingrédients ensemble au blender ou robot culinaire. Assaisonner avec le poivre et sel et éventuellement un peu plus d'ail. Utiliser les tomates concassées et des morceaux de poivron comme garniture dans la soupe. Servir avec des croûtons d'ail.

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ail haché 1000g



Ail haché 450g



Poivrons émincés et marinés 1000g



Tomates émincées et marinées 1000g