

Gaspacho de tomate, huile de basilic, noix de pin |

Recette pour 4 personnes

Description

Soupe froide, aromatisée à la tomate basilic et noix de pin.

L'astuce du chef

Vous pouvez réaliser dans le même style un gaspacho de concombre (remplacez le jus de tomate) et ajoutez un avocat (remplacez les cubes de tomates).

Assurez-vous toujours de votre assaisonnement, primordial dans cette recette.

Ingrédients

Gaspacho

- 250 Ml Jus de tomate
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 100 Gr Concombre
- 5 Feuille(s) Menthe
- 15 Ml Vinaigre de xérès
- 1 Cuil. à soupe Tamarin
- 1 Pincée(s) Piment d'espelette
- 100 Gr Tomate
- 100 Gr Poivron rouge
- 100 Gr Oignon
- 4 Cuil. à thé Crème fraîche
- 5 Brin(s) Ciboulette

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Huile de basilic

- 100 Ml Huile d'olive
- 1 Cuil. à soupe Noix de pin
- 2 Branche(s) Feuille(s) de basilic

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Épluchez le concombre, épépinez-le et coupez-le en cubes.

Coupez les tomates en cubes.

Coupez en mini brunoise le poivron rouge (gardez-le pour la finition en décoration).

Épluchez et émincez l'oignon.

Assurez-vous que l'ail soit bien haché.

Assaisonnez la crème fraîche de sel et poivre, ajoutez-y de la ciboulette ciselée (gardez pour la finition et la décoration).

Gaspacho

Une fois tous les ingrédients apprêtés comme vous le demande la section mise en place :

Placez-les dans un blender, mixez l'ensemble durant 4-5 minutes, si le gaspacho vous paraît trop épais, vous pouvez ajouter de l'eau.

Rectifiez l'assaisonnement, puis gardez-le au frais ou sur la glace.

Huile de basilic

Dans une casserole sur le feu, portez votre huile d'olive à une température de 35/40°C.

Retirez-la du feu, versez cette huile dans un blender, ajoutez-y votre basilic en entier et les noix de pin.

Mixez durant 5 minutes, passez l'huile dans un chinois étamine. Laissez-la bien refroidir avant de vous en servir.

Finition, montage

Dans une jolie assiette, tasse ou verre, versez votre gaspacho, déposez dessus un peu de votre brunoise de poivron rouge, ainsi qu'une petite quenelle de crème fraîche à la ciboulette. Servez.

Bon appétit!