


# Gaspacho façon Rougail




Par  
personne


➔ 10 minutes de préparation

➔ Pour 6 personnes

1 petit oignon doux 

2 cm de gingembre 

1 cc de fleurs de thym séchées

250 g de tomates pelées 

1 cc de curry

½ tablette de bouillon de pot-au-feu  
déshydraté

**1** Épluchez l'oignon et le gingembre et coupez-les grossièrement. Mixez avec les tomates, le curry et la tablette de bouillon.

**2** Ajoutez 6 à 8 glaçons et mixez jusqu'à obtenir une consistance homogène. Incorporez le thym, donnez quelques impulsions. Salez et servez aussitôt, glacé.