



## Gaspacho estival

Mise en place et préparation: env. **15 min**

personne: 183 kcal, lip 8 g, glu 22 g, pro 5 g

### Ingrédients

pour 8 personnes

- 2 **poivron** rouge
- 2 **concombre**
- 8 **tomates charnues**
- 2 **oignon**
- 2 **gousse d'ail**
- 200 g de **pain de mie**
- 8 dl de **bouillon de légumes**
- 4 c.s. d' **huile d'olive**
- 3 c.c. de **sel**
- un peu de **poivre**

### Préparation

1. Couper le poivron en morceaux. Couper le concombre en deux dans la longueur, épépiner, couper en morceaux. Couper les tomates, l'oignon et l'ail en morceaux. Effiloche le pain de mie. Mixer tous les ingrédients avec le bouillon et l'huile, saler, poivrer.

**Servir avec:** croûtons.

**Préparation à l'avance:** 1 jour avant, garder à couvert au frais.