

## Gazpacho



**Temps de préparation:** 10 min.

**Difficulté:** Facile

### Ingrédients (2 personnes)

#### • Ingrédients

- Pomi Coulis de tomates 750g 200 gr
- Anchois du Cantabrique à l'huile 4
- Carotte, céleri et radis pour la décoration
- Concombre 25 gr
- Eau 50 ml
- Huile d'olive extra vierge
- Oeuf 1
- Oignon 20 gr
- Origan
- Poivron 50 gr
- Sel

Pour cette recette, nous avons utilisé :



## Préparation

1. Préparer l'oeuf dur (cuisson à l'eau bouillante pendant 8 minutes environ).
2. Peler le concombre et l'oignon; découper le poivron et éliminer les graines et les filaments blancs.
3. Couper les légumes et les mettre dans un saladier.
4. Saler, poivrer, ajouter un filet d'huile, le **Pomè Coulis de tomates** et l'eau, puis mixer pendant 1 minute avec le mixeurplongeur.
5. Découper le radis en rondelles et quelques bâtonnets de céleri et de poivron. Peler l'oeuf et le couper en deux.
6. Verser le mélange mixé à base de tomates dans les assiettes, ajouter la moitié de l'oeuf dur, les légumes découp.