

Gazpacho



Temps de préparation: 10 min.

Difficulté: Facile

Ingrédients (2 personnes)

- Pomi Coulis de tomates 750g 200 gr
- **Ingrédients**
 - 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.