



Gaspacho de tomate maïs

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 1 litre

Préparation | 15 min

INGRÉDIENTS

- 700 g de tomates ananas env.
- 140 g de maïs (1 petite boîte)
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- Piment doux
- Sel, poivre

Coupez grossièrement vos tomates.

Dans un blender, mixez tous les légumes.

Ajoutez de l'huile d'olive à votre convenance.

Assaisonnez en sel, poivre et piment doux selon vos goûts.

Pour celles et ceux qui aiment manger relevé, vous pouvez ajouter du Tabasco.

Passez votre soupe au chinois pour une meilleure texture, cela vous évitera d'avoir des petits grains en bouche...

Réservez au frais toute une nuit.

Servez bien froid à l'apéro, en entrée ou pour un repas léger.