

Courte description : Rafrâchissante, cette Gaspacho saura vous surprendre par son goût délicat et recherché.



Gaspacho

Soupe rafraîchissante



Temps de préparation : 15 minutes

Réfrigération : 4 heures minimum

Ingrédients :

- 1 boîte 28 oz tomates concassées
- 1 tasse poivron vert coupés en dés
- ½ tasse céleri tranchés mince
- ½ concombre anglais coupé en 4 et tranché mince
- ¼ tasse oignon tranché fin
- ¼ tasse vinaigre romarin & baies de genièvre Jepily
- 2 c.a. soupe jalapenos marinés Jepily, haché finement
- 2 c.a table d'huile à l'ail Jepily
- 1 c.a thé sel d'ail

Préparation : Mélanger ensemble tous les ingrédients, couvrir et réfrigérer minimum 4 heures.

Parsemer de croûtons et de coriandre fraîche. (Facultatif)

Ce gaspacho peut se conserver au moins une semaine au réfrigérateur.

Recette offerte par : *Mes Parents Mireille & Gilles Béchard*

Bon Appétit !