



Gaspacho déstructuré (8 verres à tapas)

- 1 concombre
- 3 petits oignons nouveaux
- 1 poivron vert
- 6 tomates
- qs basilic ciselé
- 4 tranches de pain de mie
- 1 gousse d'ail
- 1 cs de vinaigre de xéres
- 4 cs d'huile d'olive + 2
- sel, piment d'espelette



1°/ Préparer la vinaigrette : mélanger le vinaigre, 4 cs d'huile d'olive, sel et piment.

2°/ Peler et épépiner le concombre et le poivron vert et les détailler en cubes. Emincer les oignons. Mélanger le tout avec la moitié de la vinaigrette. Disposer au fond des verres à tapas et tasser légèrement avec le dos d'une cuillère.

3°/ Epépiner les tomates et les couper en cubes. Mélanger avec le basilic et l'autre moitié de la vinaigrette. Disposer sur l'autre mélange et tasser à nouveau.

4°/ Huiler les tranches de pain de mie à l'aide d'un pinceau et les frotter avec les gousses d'ail. Les toaster, les couper en cubes et en parsemer les "gaspachos". Déguster très frais.