



Crédit photo et recette : Savéol

Gaspacho de tomates vertes et chips de chorizo



Gaspacho de tomates vertes et chips de chorizo

4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 0 min

-
- 4 tranches de chorizo piquant
 - 2 jeunes oignons
 - 800 g tomates vertes
 - 150 ml de bouillon de légumes froid
 - 3 branches basilic
 - Gressins
 - Huile d'olive
 - Sel et poivre du moulin
-

Allumez le grill du four

1 Tapissez un plat à gratin de papier de cuisson. Déposez-y les tranches de chorizo et faites-les saisir 5 min sous le grill. Laissez-les refroidir sur une grille

2 Nettoyez les jeunes oignons.

3 Rincez les tomates et éliminez-en les pédoncules. Coupez-les en morceaux (réserver 4 jolies tranches fines pour la décoration) et versez-les dans le bol d'un blender

4 Ajoutez-y le bouillon, les feuilles de 2 branches de basilic, les jeunes oignons et mixez le tout en soupe lisse. Salez et poivrez. Réfrigérez jusqu'à dégustation.

5 Répartissez le gaspacho dans des bols Décorez avec les tranches de tomates vertes, les chips de chorizo et des feuilles de basilic

6 Servir avec des gressins