



## Le gaspacho orangé

Recette pour 4 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 5 min. Frais : 1 heure.

### Ingrédients

Tomates : 2 jaunes, 2 oranges, 2 rouges  
Poivrons : 1 jaune, 1 orange, 1 rouge  
Basilic : un bouquet  
Huile d'olive : 5 à 10 cl  
Jus de citron : ½  
Echalotes : 3  
Ail : 1 gousse  
Sel, poivre

### Matériel

un couteau pointu  
une planche à découper  
une casserole  
un mixer



### Réalisation

1. Faire chauffer une cuillère d'huile d'olive avec l'ail et les échalotes émincées dans la casserole.
2. Laver les légumes, les couper en quartiers et les épépiner. Réserver quelques feuilles de basilic pour le décor.  
*- inutile d'enlever la peau des légumes -*
3. Les faire dorer 5 bonnes minutes à feu moyen en les retournant sur toutes leurs faces.
4. Verser le contenu de la casserole dans le mixer avec de l'huile d'olive, et le bouquet de basilic ciselé. Lisser le tout longuement, puis goûter et ajuster l'assaisonnement en sel et poivre. Mixer encore une fois.  
*- vous avez normalement mis de côté 4 petits bouquets de feuilles de basilic correspondant au nombre de vos convives -*
5. Réserver au frais pendant au moins une heure.
6. Servir dans des bols ou des ramequins transparents qui laisseront voir la jolie couleur orangée, et décorer avec les feuilles de basilic que vous aviez réservées.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)