


Gaspacho aux Perles Japon[®]



Ingrédients

Nombre de portions :

 8 portions

- Croûtons Nature
- 30 g de Perles Japon[®]
- 1 cube de bouillon de légumes
- 5 tomates olivettes moyennes
- 2 oignons hachés
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 concombre haché
- 1 poivron rouge haché
- 1 litre de jus de tomate
- 2 c. à soupe de vinaigre de Xérès
- 1 c. à soupe de persil haché
- Sel, Poivre

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1 Faites cuire les Perles Japon[®] comme indiqué sur la boîte avec un cube de bouillon de légumes.
- 2 Réduisez en purée les tomates, les oignons, l'ail, le concombre et le poivron dans un robot ou un moulin à légumes, en plusieurs fois si nécessaire. Versez dans un saladier.
- 3 Ajoutez tout en mélangeant le jus de tomate puis les perles froides, le vinaigre de Xérès et le persil. Assaisonnez.
- 4 Laissez reposer 1 à 2 heures avant de servir.

L'astuce du chef

Pour faire de ce potage un plat complet, ajoutez-y l'équivalent d'une demi tasse de céleri cru et de poivron vert finement hachés, puis garnissez chaque bol de gaspacho d'une cuillère à soupe d'œufs durs coupés en petits dés et de quelques croûtons. Vous pouvez aussi ajouter avant de servir des dés de pastèques préalablement dorés dans de l'huile d'olive.