



## GASPACHO ANDALOU, MOUILLETES À LA PULPE D'OLIVE

### Ingrédients



2 pers.



4 pers.

Dans votre box :

Tomates	3 pièces	6 pièces
Concombre	½ pièce	1 pièce
Poivrons rouges	2 pièces	4 pièces
Echalote(s)	1 pièce	2 pièces
Basilic	½ botte	1 botte
Baguette	½ pièce	1 pièce
Purée d'olive verte	100 g	200 g

Dans votre placard :

Sel

Poivre



## Réalisation de la recette

Préparation : 20 mn

Cuisson : - mn

### 1. Le gazpacho

- Lavez, épluchez les légumes (les tomates, le concombre, les poivrons ainsi que la ou les échalotes) et coupez-les en gros cubes.
- Puis les mixer dans un blender ou avec un mixeur. Rectifiez l'assaisonnement.
- Lavez le basilic puis l'émincer finement.
- Mélangez le ensuite au gazpacho. Réservez le tout au frais.

### 2. Les mouillettes à la pulpe d'olive

- Dans une baguette, taillez des mouillettes et les faire toaster puis les tartiner de purée d'olive.

### 3. Le dressage

- Versez le gazpacho dans une assiette creuse ou un bol puis disposez des mouillettes et servir.
- Régalez-vous bien !

