

## GASPACHO ROUGE

- 10 tomates,
- 2 poivrons rouges,
- 1 concombre,
- 1 oignon blanc,
- 1 échalote,
- 1 gousse d'ail,
- 10 cl de vinaigre de Xérès,
- 20 cl d'huile d'olive.

Laver les légumes, couper les poivrons en 2, enlever les graines et les parties blanches.

Eplucher le concombre et retirer les graines.

Enlever le pédoncule des tomates.

Eplucher l'ail, peler l'échalote et l'oignon.

Couper grossièrement les légumes et les déposer dans un saladier avec l'ail et l'échalote.

Ajouter le vinaigre et l'huile d'olive et laisser mariner 24 h.

Mixer les légumes.

Servir très frais.