

GASPACHO NECTARINES – TOMATES



Pour 6 personnes

4 tomates – 4 nectarines – 2 c à s de vinaigre de Xères

2 tr de pain de mie sans croûte

Quelques feuilles de basilic – sel/poivre

4 c à s d'huile d'olive

MISE EN OEUVRE

- Emondez les tomates après les avoir plongées dans l'eau bouillante et coupez les en morceaux.
- Dénoyautez les nectarines et coupez les en morceaux.
- Mixez les tomates et les nectarines, le pain de mie, le xérès et l'huile d'olive. Salez, poivrez, couvrez et mettez au frais.
- Versez dans les verrines et décorez de dés de tomates et nectarines et de basilic et arrosez d'un filet d'huile d'olive si vous voulez !!

