

Gaspacho de tomates et de figues



Pour 4 personnes

 10 minutes

 2 heures

Facile

INGRÉDIENTS

500 g de tomates bien mûres pelées

200 g de figues bien mûres et pelées

2 oignons nouveaux

Quelques éclats de piments verts

Huile d'olive

Poivre noir

Sauge

Pour accompagner : des palets de chèvre frais

- 1** - Dans un blender ou au mixer girafe, mixer finement les tomates, les figues, le piment vert et les oignons.
- 2** - Rallonger avec un peu d'eau glacée si le mélange est très épais. Placer au frais au moins deux heures avant de servir.
- 3** - Servir avec un morceau de chèvre frais.
- 4** - Poivrer largement et saler. Décorer avec des petites feuilles de sauge, quelques gouttes d'huile d'olive et servir avec du pain grillé.

