

Gaspacho au baume de Bouteville

F01062

Un mélange de tomates coeur de boeuf et noir de crimée accompagné d'un mélange de poivrons, d'oignons, citron vert et ciboulette.



Mise en place

Liste des ingrédients pour 4 personnes :

- Un trait de vinaigre de Bouteville l'Original
- 3 tomates coeur de boeuf
- 3 tomates noir de crimée
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 oignon rouge
- 1/2 citron vert
- Quelques brins de ciboulette

Laver tous les légumes

Épépiner les poivrons, puis retirer le pedoncule des tomates

Tailler le tout grossièrement en petits dés

Mixer dans un blender pendant quelques minutes avec un peu d'eau afin de bien mélanger toutes les saveurs.

Assaisonner avec le jus d'un demi citron vert, sel, poivre du moulin

Ajouter un trait de vinaigre de Bouteville et servir bien frais.



Wok

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
VINAIGRE GASTRONOMIQUE L'ORIGINAL	7450	4 trait
Tomate coeur de boeuf		3 pièce
Tomate noir de crimée		3 pièce
Poivrons verts		1 pièce
Poivrons jaunes		1 pièce
Oignons rouges		1 pièce
Citron vert		0.5 pces
Ciboulette		10 g