GASPACHO RAPIDE A LA CORIANDRE

POUR 4 PERSONNES :

* 2 boites de tomates pelées de 400g
* 1 botte de coriandre
* 3 gousses d’ail
* 2 c à soupe de vinaigre de xérès
* 4 c à soupe d’huile d’olive
* 1 c à café de sel fin
* 1 c à café de sucre semoule
* 1 c à café de piment d’Espelette

Peler puis blanchir les gousses d’ail 3 minutes dans de l’eau bouillante.

Laver, sécher, effeuiller et hacher grossièrement la coriandre.

Verser le contenu des 2 boites dans le bol du mixer, ajouter le hachis de coriandre, l’ail, le vinaigre, l’huile et les épices, mixer finement puis réserver au réfrigérateur .Servir bien frais.

ANYROSE