

# Gaspacho Tomates/Concombre en verrines



**Nombre de personnes :** 6 à 8 personnes

## Liste des ingrédients

- 1 kg de [tomates](#)
- 1 [concombre](#)
- 1 [échalote](#)
- 3 tranches de pain de mie
- [basilic](#)
- [persil](#)
- [ciboulette](#)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'[olive](#)
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 15 cl d'eau sel
- [poivre](#)
- paprika

**Temps de préparation :** 15 min

**Temps de repos :** 1 h minimum au réfrigérateur

## Recette

Couper en petits cubes le tiers des tomates et le tiers du concombre, puis réserver.

Mixer tous les ingrédients.

Remplir les verrines de cette préparation.

Décorer avec les cubes de légumes, puis quelques brins de ciboulette accompagnés d'un feuillage de basilic.

Laisser reposer au réfrigérateur pour servir très frais.

## Conseils

Si vous n'avez pas eu le temps de laisser reposer au frais, incorporer un glaçon au moment de servir dans chaque verrine avant de décorer avec vos dés de légumes et la verdure.

<http://recette.aujardin.info/gaspacho-tomates-concombre-verrines.php>