

Le gaspacho aux poivrons de Catherine

- 60 g de vinaigre balsamique
- 30 g de sucre en poudre
- 600 g de poivrons rouges, épépinés et coupés en morceaux
- 100 g de tomates, coupées en quatre et épépinées
- 20 g d'échalote, coupées en deux
- 1 gousse d'ail, coupée en deux
- 80 g de jus d'orange
- 50 g d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel, à ajuster en fonction des goûts
- 1 pincée de poivre moulu, à ajuster en fonction de goûts



- Mettez le vinaigre balsamique et le sucre dans un bol puis chauffez le tout 5 min pour obtenir un sirop épais. Transvasez dans un récipient et réservez.
- Lavez les poivrons, les tomates, l'échalote et l'ail puis mixez-les.
- Ajoutez le jus d'orange, l'huile d'olive, le sel et le poivre, puis mixer 2 min.
- Répartir dans des bols et réserver au frais.
- Au moment de servir, déposer un trait de crème de balsamique sur chaque bol et déguster bien frais.