



 piment sauvage

Gaspacho et sucette d'ananas

Pour 10 verrines de 7 cl

Ingrédients :

- 500 g de tomates bien mûres
- ½ poivron rouge
- ½ concombre
- ½ gros oignon doux
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de Xérès
- 1 trait de Tabasco
- Jus d'ananas (1 Pago)

Dans un bac à glaçons, verser le jus d'ananas et laisser prendre au congélateur. A mi-prise, y planter un bâtonnet dans chaque glaçon d'ananas.

Laver les différents légumes, les passer au mixeur, y ajouter le vinaigre, le Tabasco. Saler, poivrer.

Passer le gaspacho dans une fine passoire ou un tamis, en pressant bien le mélange. Réserver au réfrigérateur.

Au moment du service, verser le gaspacho dans les verrines et y planter une sucette glacée à l'ananas.