



Diététicienne nutritionniste

06 95 99 49 56

[www.blandine-dieteticienne-grenoble.com](http://www.blandine-dieteticienne-grenoble.com)

# Gaspacho crevette coriandre

**Temps de préparation : 30 minutes**

## **Ingrédients (pour 6 personnes) :**

- 1 l de jus de tomate
- 200 g de crevettes décortiquées
- 1 concombre
- 2 tomates
- 1 poivron
- 2 gousses d'ail
- 3 oignons nouveaux
- 10 brins de coriandre
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- tabasco
- sel, poivre

## **Préparation de la recette :**

*Pelez et coupez le concombre, l'ail, les oignons, le poivron, les tomates.*

*Mixez les légumes en purée.*

*Mélangez au jus de tomate.*

*Assaisonnez avec le sel, le poivre, l'huile, le vinaigre et le tabasco (ou piment).*

*Repos au frais 3-4 heures.*

*Servir très frais dans des verrines (ajout de glaçons), dressez avec les crevettes et la coriandre.*