

# Gaspacho rosé

## Entrée

**Temps de préparation : 10 minutes**

### **Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- 500 g de tomates en boîte pelées au jus (ou fraîches)
- 400 g de pastèque
- 1 branche de céleri
- 1 gousse d'ail
- 200 g d'oignons émincés surgelés
- 1 cuillère à café de basilic ciselé (séché ou surgelé)
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel & poivre

### **Préparation de la recette :**

Pelez, épépinez la pastèque et coupez-la en morceaux. Rincez le céleri et coupez-le de même. Pelez et écrasez l'ail.

Dans le bol d'un mixeur, placez le céleri, la pastèque, les tomates, les oignons encore surgelés, l'ail écrasé, le basilic, l'huile, le vinaigre, salez et poivrez.

Mixez jusqu'à obtenir une soupe uniforme, et réservez 30 minutes au frais avant de goûter.