



Gaspacho de concombres à l'Ortolan



Entrée



15 min



6 personnes

Le produit qu'il vous faut



L'Ortolan



Les ingrédients

- 1 concombre
- 3 tomates
- 1 Ortolan
- 1 gousse d'ail
- 10 olives vertes
- 2 feuilles de basilic
- 1 c. à café de câpres
- 5 cl d'huile d'olive
- sel, poivre



La préparation

- Pelez et dégermez si nécessaire la gousse d'ail. Blanchissez-la 3 minutes à l'eau bouillante.
- Plongez ensuite les tomates 1 minute, puis refroidissez-les sous l'eau froide pour les peler. Épépinez-les et détaillez-les en petits dés.
- Dénoyautez les olives et hachez-les grossièrement.
- Pelez, épépinez et mixez le concombre avec le basilic et un peu de sel en versant au fur et à mesure l'huile d'olive.
- Coupez l'ortolan en petits dés.
- Servez le gaspacho de concombres avec l'ortolan, quelques câpres, les olives hachées, les dés de tomates, et un filet d'huile d'olive.