

GASPACHO BAUME BOUTEVILLE

RECETTE POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 3 tomates coeur de boeuf
- 3 tomates noir de crimée
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 oignon rouge
- 1/2 citron vert
- Quelques brins de ciboulette
- **Vinaigre de Bouteville l'Original**



MISE EN ŒUVRE

Laver tous les légumes.

Épépiner les poivrons, puis retirer le pédoncule des tomates.

Tailler le tout grossièrement en petits dés.

Mixer dans un blender pendant quelques minutes avec un peu d'eau afin de bien mélanger toutes les saveurs.

Assaisonner avec le jus d'un demi citron vert, sel, poivre du moulin.

Ajouter un trait de vinaigre de Bouteville et servir bien frais.

Bonne dégustation !

GASPACHO BAUME BOUTEVILLE



Le Baume
de Bouteville
BALSAMIQUE FRANÇAIS ARTISANAL