

# Gaspacho de Pimientos amarillos y Chorizo.



## Ingrédients pour 4 personnes:

1 Oignon blanc.  
1 gousse d'Ail.  
4 Poivrons jaunes BIO.  
2 Tomates BIO de pleine terre.  
1 cuil à soupe d'huile d'Olive Extra Vierge *OLEUM NATURALE*.  
Une vingtaine de gouttes de Tabasco.  
1 L de bouillon de Légumes.  
100 gr de Chorizo fort.  
Sel, poivre.  
Quelques feuilles de Menthe (facultatif)

## Préparation:

- Eplucher et émincer l'ail et l'oignon.
- Laver, épépiner et couper en gros dés les poivrons.
- Laver et couper les tomates en morceaux.
- Dans une cocotte, faire chauffer un peu 1 cuil à soupe d'huile d'olive, y faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit translucide.
- Ajouter les poivrons, les tomates et l'ail, saler, poivrer, mélanger et laisser cuire à feu doux pendant une dizaine de minutes en mélangeant régulièrement.
- Ajouter le bouillon de légumes, porter à ébullition, puis baisser le feu, couvrir et laisser mijoter une vingtaine de minutes.
- Retirer du feu, ajouter le tabasco et mixer finement le tout, rectifier l'assaisonnement.
- Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur au moins deux heures avant de servir.
- Pendant ce temps, ôter la peau du chorizo et le couper en dés.
- Faire chauffer une poêle sans matière grasse et y faire griller les dés de chorizo pendant 5 minutes.
- Réserver sur du papier absorbant.
- Servir les soupes en les parsemant de dés de chorizo.

## Conseil:

Vous pouvez servir cette soupe en y ajoutant quelques glaçons et décorer de quelques feuilles de menthe