

## GAZPACHO "BRESC STYLE"



### INGRÉDIENTS

4 

- 400 g de tomates
- 1 concombre
- 1 branche de céleri
- 30 g de purée de poivrons Bresc
- 30 g d'ail fraîchement haché Bresc
- 5 g de parillada aio e limone Bresc
- 30 g de Strattu di pomodoro Bresc
- 10 g d'huile d'olive

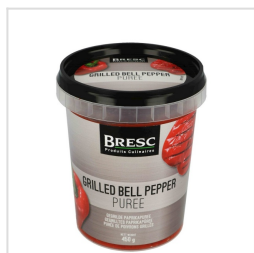
### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ail espagnol fraîchement haché 450g



Parrillada Aio e Lemone 450g



Purée de poivrons grillés 450g



Purée de tomates séchées au soleil 450g

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Éplucher le concombre et le mélanger avec les autres ingrédients dans un blender. Ajouter maintenant +/- 3 dl d'eau. Mixer le tout en un potage lisse et le mettre au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.