

FRANCE  
*Kebab*<sup>TM</sup>  
— MAITRE KEBABISTE —

**GASPACHO**  
*de Tomate au Kebab*



 Préparation : 20 min

 Cuisson : 4 min

 Pour : 1 personne

## INGRÉDIENTS

- 200g de lamelles de Kebab
- 1 concombre
- 9 tomates
- 1 poivron rouge
- 1 oignon nouveau
- 2 gousse d'ail
- 300g de mie de pain rassis
- 2 cl de Vinaigre de Xérès
- 4 cl d'huile d'olive
- Piment d'Espelette, sel et poivre

## PRÉPARATION

- Dans une poêle bien chaude, faites revenir les lamelles kebab, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Laissez-les refroidir et réservez.
- Pelez le concombre, fendez-le en deux, ôtez les graines. Découpez-le en petits morceaux. Réservez.
- Pelez et épépinez les tomates puis découpez la pulpe en petits cubes. Réservez
- Ôtez les côtes et les graines du poivron, découpez-le en dés. Réservez.
- Nettoyez et hachez les oignons.
- Réservez au frais quelques cuillerées de ces légumes pour la garniture.
- Faites tremper la mie de pain dans de l'eau froide.
- Pelez l'ail, éliminez le germe.
- Réunissez dans le bol d'un robot tous les légumes, la ciboulette, l'ail et la mie de pain puis mixez pour obtenir une préparation onctueuse.
- Assaisonnez avec sel, poivre, piment, huile d'olive et vinaigre.
- Réservez au froid au moins 3 h.
- Parsemez de petits dés de légumes avant de servir.

### *Astuce du Maître Kebabiste®*

Préparez le gaspacho la veille du repas et le laissez bien au froid toute la nuit.

#### CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80  
info@inelis.fr

*Par Passion*  
**Depuis 2000**

#### REJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB.COM