

GASPACHO**6 à 8 portions**

1	boîte (796 ml/28 oz) de tomates pelées italiennes PASTENE	1
3	concombres, pelés, évidés et hachés	3
2	oignons rouges, hachés	2
2	gousses d'ail, hachées	2
1	poivron vert, haché	1
50 ml	vinaigre de vin rouge PASTENE	¼ tasse
250 ml	chapelure assaisonnée PASTENE	1 tasse
50 ml	huile d'olive extra vierge PASTENE	¼ tasse
250 ml	bouillon de poulet	1 tasse
30 ml	vinaigre balsamique PASTENE	2 c. à s.
10 ml	sauce Tabasco	2 c. à thé
	croûtons à l'ail	
	coriandre fraîche	

- Au mélangeur ou au robot culinaire, bien mélanger tous les ingrédients, sauf les croûtons et la coriandre.
- Réfrigérer la préparation pendant au moins 6 heures ou toute la nuit. Servir cette soupe très froide, parsemée de croûtons à l'ail et de coriandre fraîche.

