

RECETTES

GOURMANDES DE LA MÈRE MAURY

#05 Gaspacho maison, Buratta et Ravioles au Basilic

INGRÉDIENTS :

Pour 4 personnes

- 300g de Ravioles au Basilic
- 1 Buratta
- 5 Tomates mures (ou tomates pelées)
- 1 Concombre
- 1 Poivron rouge et 1 jaune
- 2 Oignons
- 1 Gousse d'ail
- 3 Citrons (ou plus, selon les goûts)
- 6 Cuillère à soupe de vinaigre
- 1/2 verre d'huile d'olive
- Piment en poudre
- Poivre et Sel
- 1 Verre d'eau et des glaçons

#1 : Laver et ôter la peau du concombre, épépiner les poivrons.

#2 : Mixer en une ou plusieurs fois (selon la capacité de votre mixeur) tous les ingrédients, en prenant bien soin de réduire en purée l'ail et l'oignon.



#3 : Ajouter de l'eau si la mixture est trop épaisse, l'huile, le vinaigre et le jus de citron puis assaisonner.

#5 : Éplucher les gousses d'ail (ôter le germe), les piler dans un mortier, ajouter les feuilles de basilic préalablement hachées ainsi que quelques morceaux de pomme de terre pris dans la soupe. Bien travailler le tout. Saler, poivrer et ajouter l'huile d'olive petit à petit (comme une mayonnaise). Lorsque le mélange est pris, ajouter les tomates. Bien mélanger.

#4 : Bien mélanger et mettre au frigo au moins une heure, avec ou sans glaçons.