

## ***Gaspacho Tomate Et Courgette Au Cookeo***



Nombre de personnes : 4

### **Ingrédients**

400 grammes de tomate - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive - 12 feuilles de Basilic - 2 gousses d'ail - 1 oignon - 200 gr de courgette - 60 cl d'eau - 2 cuill à café de sucre - poivre et sel

### **Préparation**

Pelez les tomates et coupez-les en petits dés.

Pelez et émincez l'oignon. Pelez, dégermez et hachez les gousses d'ail.

Coupez la courgette en dés ou rondelles.

Placez dans la cuve du Cookeo tous les ingrédients le sucre, l'eau et l'huile d'olive. Salez, poivrez et lancez la cuisson Mode cuisson sous pression pendant 5 minutes

Une fois la cuisson terminée, laissez refroidir quelques minutes et mixez le tout jusqu'à obtenir une texture liquide.

Rincez les feuilles de basilic.

Servez le gaspacho froid comme chaud dans des verres ou des tasses puis agrémentez de feuilles de basilic pour la décoration.