



# GASPACHO AVEC BOURSIN® PROFESSIONAL

Avec Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg

Par Jean-François Piège



Préparation: 10 minutes

## INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

- 1 Tranche de pain de campagne
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 250 g de tomates
- 50 g **Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg**
- 2 g de sel

## PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Déchirer du bout des doigts le pain et le faire dorer dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Égoutter les croûtons de pain sur un linge de cuisine et laisser mettre de côté pour le dressage.
2. Mixer la tomate pour obtenir une texture lisse puis la passer au chinois.
3. Ajouter le Boursin® Cuisine et bien mélanger au reste de l'appareil.
4. Ajouter du sel et placer le gazpacho au frais.
5. Verser le gazpacho très frais dans un récipient et parsemer de croûtons toastés et d'huile d'olive.

## Astuce du chef

1. L'ajout du Boursin® Cuisine à cette recette de gazpacho frais apportera de l'onctuosité pour un goût équilibré.



*Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg*



*Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg*