



Le marché des producteurs

La recette du jour

Gaspacho

1 boîte de tomates pelées, 1/2 concombre, 1/2 oignon rouge, 3 gousses d'ail, 1/2 poivron vert, 1/2 poivron rouge, huile d'olive, croustons de pain, 2 œufs durs

Passer les tomates au blender puis les chinoiser.

Passer au hachoir les légumes, à la grille fine.

Mélanger les deux préparations, ajouter de l'huile d'olive, sel et piment d'Espelette.

Faire colorer les croustons de pain à l'huile d'olive.

Hacher les œufs durs

*Monsieur et Madame BAUD Anthony
Restaurant La Cuisine du Marché
27 Cours Bournissac
84300 Cavaillon
Tél. 04 90 71 56 00*

Retrouvez toutes les recettes du marché sur cavaillon.fr