Gaspacho d’été aux brochettes de charcuterie

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 kilogramme de tomates (mûres, en morceaux)
1 piment vert espagnol (épépiné et émincé)
1 concombre (pelé et coupé en morceaux)
1 oignon (pelé et coupé en morceaux)
1 gousse d'ail (pelée)
2 cuillerées à thé vinaigre de vin rouge
1 décilitre d'huile d'olive
3 tranches de pain blanc (en morceaux)
250 grammes tomates cerises
1 bouquet de basilic
125 grammes de jambon sec
125 grammes de salami italien (émincé)
1 bulbe mozzarella (en rondelles)
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Mixez les tomates, le poivron vert, le concombre, l'oignon et l'ail dans un blender ou un robot. Vous pouvez aussi utiliser un mixeur plongeant. Mixez jusqu'à obtenir une consistance très lisse, au moins deux minutes. Tout en mixant, ajoutez le vinaigre de vin rouge et 2 cuillères à café de sel. Ajoutez l'huile d'olive en fin filet. Filtrez la soupe et laissez-la refroidir complètement au réfrigérateur.**
2. **Poivrez.**
3. **Faites dorer le pain dans un peu d'huile d'olive. Enfilez sur des bâtonnets en bois les tomates cerises, le basilic et la charcuterie.**
4. **Garnissez la soupe de basilic et de rondelles de tomates cerises et de mozzarella.**