Gaspacho de tomates

Ingrédients, tiré du site de Ricardo

* 500 ml (2 tasses) de jus de tomate
* 2 tomates, coupées en cubes
* 1 concombre anglais, pelé et coupé en cubes
* 1 poivron, épépiné et coupé en cubes
* 250 ml (1 tasse) de cubes de mie de pain rassis
* 1 petit oignon, coupé en cubes
* 1 gousse d'ail, hachée finement
* 15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de xérès
* 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
* Sel et poivre

Au mélangeur, réduire tous les ingrédients en purée lisse et homogène. Saler et poivrer. Réfrigérer 1 heure ou toute une nuit. Rectifier l'assaisonnement.

Servir cette soupe froide dans des bols ou dans des tasses. Arroser d'un filet d'huile d'olive.

Si désiré, garnir d'une petite cuillerée de crème fraîche ou de yogourt nature et d'une brunoise de concombre

Haricots verts à la crème

* Une grosse poignée de haricot équeutés et coupés en gros tronçons
* Environ 2c à soupe de crème 15 %
* 1 c. à thé de moutarde de Dijon
* Sel et poivre au goût

Porter à ébullition un grand chaudron d’eau salé, blanchir les haricots 3 minutes.

Bien égoutter. Dans un saladier, mélanger la crème et la moutarde, ajouter les haricots. Bien mélanger. Saler et poivrer au goût.

Salade de haricots verts et de tomates cerises

* 1 c. à soupe ( 15 ml ) de moutarde à l’ancienne (en grains)
* Le jus et le zeste de 1 citron
* 1/4 tasse ( 60 ml ) d’huile d’olive
* 3 à 4 c. à soupe ( 45 à 60 ml ) de ciboulette fraîche ciselée
* 1 lb ( 454 g ) de haricots verts cuits
* 1 douzaine de tomates cerises coupées en quatre
* Quelques olives Kalamata

Mélanger la moutarde, le jus et le zeste de citron, l’huile d’olive et la ciboulette. Ajouter aux haricots et bien mélanger. Ajouter les tomates, les olives et assaisonner.

Tartinade à l’ail

Placer une tête d’ail entière au centre d’un carré d’aluminium. Ajouter quelques gouttes d’huile d’olive et refermer le papier. Enfourner à 325, une trentaine de minutes. Laisser le bulbe refroidir, couper le haut de la tête pour en extraire les gousses. Étendre sur un croûton de pain. Servir avec soupe ou salade et un bon fromage

L’ail ainsi rôti peut aussi servir à aromatiser des potages ou des vinaigrettes