

# POTAGE GLACÉ A LA TOMATE ET AU PESTO

**Granulométrie entre PU4 et LQ3 selon le ratio des ingrédients. Parfait en ca d'hypoguesie et hypsomie.**

Image not found

[https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/165/thumbnails/image165\\_potage\\_glace\\_a\\_la\\_tomate\\_et\\_pesto\\_texture.jpg](https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/165/thumbnails/image165_potage_glace_a_la_tomate_et_pesto_texture.jpg)

**Temps de préparation : 10 min - Temps de cuisson : 0 min - Temps de repos : 1h**

## **Ingrédients** (2 personnes)

- 4 tomates pelées en boîte
- 3 c. à c. de pesto
- 2 c. a s. d'huile d'olive
- 1 c. à s. de vinaigre balsamique
- 1 c. à s. de purée d'ail

## **Préparation**

Mixer tous les ingrédients. Assaisonner.

Réserver 1h au réfrigérateur.