

## Gaspacho

Gaspacho andaluz

Préparation: env. 35 min  
Mise au frais: env. 3 heures  
Pour env. 8 dl

- 600 g de tomates, pelées, épépinées, jus recueilli\*
- 1 concombre (env. 400 g), pelé, coupé en deux, épépiné
- 1 poivron vert, pelé à l'aide d' un économe

couper 2 c. à soupe de chaque légume en petits dés, couvrir et tenir au frais pour le décor, couper le restant en gros morceaux, mettre dans un gobelet mélangeur avec le jus recueilli

- 1 gousse d'ail, en lamelles
- ½ c. à café de sel

mélanger, laisser reposer env. 5 min, ajouter

- 2 tranches de pain blanc (env. 30 g), sans la croûte, trempées un instant
- 1 petit oignon rouge, haché

ajouter, réduire le tout en purée fine, verser dans une terrine

- 1 c. à soupe de vinaigre de xérès ou de vinaigre de vin blanc
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 dl d'eau

incorporer le tout

- ½ c. à café de sel
- poivre du moulin

assaisonner, couvrir et mettre au frais env. 3 heures

- 2 tranches de pain blanc, en petits dés

griller dans un poêle. Remuer la soupe avant de servir, décorer avec les dés de légumes et de pain grillé

### Suggestion

Pour que la soupe reste plus longtemps froide: mettre un glaçon dans chaque tasse.

### Plus rapide

Remplacer les tomates fraîches par 1 boîte de tomates concassées (env. 400 g).

\* Poser la passoire au-dessus d'une terrine. Couper les tomates en deux en longueur. Retirer les pépins avec une cuillère ou à la main, verser directement dans la passoire. Presser légèrement avec le dos d'une cuillère.

