GASPACHO ANDALOU FACILE

INGRÉDIENTS

- 500 gr de tomates
- 1/2 concombre
- 1/2 poivron rouge
- 1/2 poivron vert
- 1 gousse d'ail
- 1/2 oignon
- 50 g de mie de pain
- 1/2 c-à-c de piment d'Espelette
- 1,5 c-à-s d'huile d'olive
- 1 c-à-s de vinaigre de xérès
- 10 cl d'eau
- 1/2 c-à-c de sucre
- 1/2 c-à-c de sel ou sel fin
- Poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H
TEMPS DE REPOS : 3H
TEMPS TOTAL : 4H

PRÉPARATION

Mondez (*), épépinez et taillez les tomates en morceaux.

Nettoyez et coupez grossièrement les poivrons, les oignons et l'ail.

Pelez, coupez-en deux et épépinez les concombres. Les taillez en morceaux.

Réservez une partie de chaque légume pour la garniture d'accompagnement.

Dans un mixer, mettez la mie de pain détrempée dans la moitié de l'eau, l'huile d'olive, le vinaigre et le sucre.

Ajoutez dans le mixer tous les légumes coupés en morceaux et le reste de l'eau.

Mixez le tout pour obtenir un mélange homogène. Rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Mettez le gaspacho dans une soupière au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

Servez bien frais dans des bols ou des assiettes à soupe.

Décorez avec la garniture que vous avez mis de côté.

** Pour monder les tomates : Avec un petit couteau, faites une incision en forme de croix dans la peau des tomates, à l'opposé du pédoncule. Plongez les tomates 30 secondes dans une eau bouillante puis refroidissez-les aussitôt dans de l'eau glacée. Vous pourrez ensuite les peler facilement.*