

Gaspacho andalou

Préparation : 20 mn

Cuisson : 0 mn

Repos 3h

Difficulté : Facile

Pour 4 personnes

100 g de mie de vieux pain

1 kg de tomates pelées

1 poivron vert (ou 1/2 rouge et 1/2 vert) coupé en morceaux

3 gousses d'ail

1/2 concombre pelé et égrené

1 oignon ou 3 échalotes

1 petit piment ou du piment en poudre genre Espelette

4 cuillerées à soupe d'huile d'olives

3 cuillerées à soupe de vinaigre de Xérès

sel (2 cuillerées à café) et poivre

30 cl d'eau

2 cuillerées à café de sucre

Pour la garniture

2 tomates pelées coupées en petits dés

1/2 concombre pelé, coupé en petits dés

1/2 poivron vert, coupé en petits dés

1 oignon coupé en petits morceaux

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

Mixer ces ingrédients grossièrement.

Ajouter dans le mixer tous les autres ingrédients découpés en morceaux et le reste de l'eau. Mixer le tout pour obtenir un mélange homogène.

Mettre le gazpacho dans une soupière au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

Servir bien frais.