

GAZPACHO ANDALUZ

C'est la saison ! Quoi de plus agréable et frais pendant l'été? Je vous propose ici une véritable recette espagnole de Gazpacho rafraîchissante à déguster...sans modération !



INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES:

- * 1 Kg de Tomates
- * 1/2 poivron (rouge ou vert)
- * 1/2 concombre
- * 1/2 oignon
- * ~~1 gousse d'ail~~ - je n'en ai pas mis
- * 5 Tranches de pain de campagne de 2 ou 3 jours
- * 1/2 verre d'eau
- * 6 c.à.s d'huile d'olive - Sel et poivre
- * 2 c.à.s de vinaigre

Laver et couper les légumes. Placer les dans un plat, ajouter l'huile d'olive, le pain, l'eau, le vinaigre et le sel. Bien tout mélanger et laisser au frigo pendant au moins 2 heures.

Mixer l'ensemble et ~~passer au chinois~~ (je ne l'ai pas fait). La texture doit être légère et onctueuse. Ajouter un peu d'eau si nécessaire.

Conseil: Le vinaigre peut s'ajouter au moment de servir.