

SALMOREJO DE CORDOUE (Espagne)

Voilà une recette que je n'avais pas encore pris le temps de partager avec vous mais qui a comblé mon été ! Le Salmorejo de Cordoue est une variante du Gazpacho Andalou ; plus crémeuse, elle est à déguster lorsqu'il fait bien chaud dehors !



INGREDIENTS (pour 2 à 4 personnes) :

- * 500g de tomates rouges bien mûres et savoureuses**
- * 90g de pain de mie moelleux sans croûte**
- * 10cl d'huile d'olive**
- * une pincée d'ail en poudre (la moitié d'une gousse d'ail)**
- * du Sel**
- * Eau et des glaçons (pour peler les tomates)**

Porter une casserole d'eau chaude à ébullition. Pendant ce temps, faire une fine incision en forme de croix à la base de la tomate.

Ensuite, plonger les tomates 1 minutes dans l'eau bouillante (la peau va commencer à craqueler). Préparer un autre récipient contenant de l'eau froide avec des glaçons. Sortir les tomates de l'eau chaude et les plonger dans l'eau froide (la peau va se détacher plus facilement et elles garderont ainsi leur jolie couleur rouges)

Coupez les tranches de pain de mie en 4 ou 6 morceaux et placez les dans un récipient rectangulaire. Recouvrez-les avec les tomates préalablement coupées en morceaux et verser 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajoutez en suite l'ail et laissez reposer 10-15minutes au frais.

Mixer le tout en ajoutant le reste d'huile d'olive jusqu'à obtenir une texture très fine et crémeuse.

Garder au frais.

Au moment de servir, ajouter par-dessus un peu de Jambon et d'oeuf dur.

Savourez ! ...à l'heure Espagnole !