

Gaspacho Andaluz



Ingrédients pour 4 personnes:

500 gr de Tomates de pleine terre BIO mûres.
1 Poivron vert BIO.
1 Concombre BIO.
1/2 Oignon.
1 gousse d'Ail.
100 gr de Pain de campagne.
100 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *OLEUM NATURALE*.
4 cuil à soupe de Vinaigre de Xeres.
1 verre d'Eau froide.
Sel.
Quelques petites feuilles de Menthe.

Préparation:

- Faire tremper les tranches de pain dans de l'eau puis les essorer.
- Laver les tomates et le poivron et les couper en morceaux.
- Peler le concombre puis le découper grossièrement.
- Peler l'ail et le couper en deux.
- Ajouter le tout dans un blender puis mixer quelques secondes.
- Ajouter le pain, le sel, le vinaigre et l'huile d'olive.
- Mixer à nouveau jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Rectifier l'assaisonnement au besoin.
- Filtrer le gaspacho à l'aide d'un chinois au-dessus d'un saladier puis l'entreposer 2h au réfrigérateur.
- Rajouter un filet d'huile d'olive au moment de servir.

Conseils:

Au moment de servir ajouter dans chaque plat de service 1 ou 2 glaçons.
Vous pouvez garder une petite partie des légumes coupés en petits dés pour garnir le gaspacho.
Décorer avec quelques petites feuilles de menthe.