



GASPACHO PLEIN DE SAVEURS

Portions
6-8

Préparation
10 min

Cuisson
2 heures

Préparation

Couper les tomates en quatre.

Épépiner le poivron.

Peler et hacher grossièrement l'ail et l'oignon.

Éplucher et couper grossièrement le concombre.

Faire tremper le pain dans un peu d'eau.

Ajouter les tomates, l'ail, l'oignon, le poivron et le concombre dans le blender et mélanger jusqu'à avoir une consistance lisse.

Passer le liquide à travers un tamis fin, nettoyer le blender et remettre le liquide dans le blender. Il devrait y avoir environ 1L de liquide.

Ajouter le vinaigre, le pain et l'assaisonnement puis mélanger à nouveau.

Ajouter lentement l'huile tout en mélangeant continuellement jusqu'à ce que ce soit bien incorporé.

Retirer du blender, vérifier l'assaisonnement et réfrigérer pendant au

Ingrédients

Gaspacho plein de saveurs:

750g de tomates cerises mûres

1 gousse d'ail

1/2 oignon blanc moyen

1/2 poivron rouge

1/2 concombre moyen

30ml de vinaigre de xérès ou vin rouge

175ml d'huile d'olive de bonne qualité

1 baguette (d'environ 1 jour, juste la mie, pas la croûte, environ 100g)

Sel et poivre

moins 2 heures.

Garniture

Du persil haché

Un filet d'huile d'olive