



# GAZPACHO ANDALOU

Pour 6 personnes

## Ingrédients

- 1 concombre
- 1 poivron vert
- 1,5 kg de tomates
- 1 gousse d'ail et 1 oignon
- 5 tranches de pain de mie
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- ½ cuillère à café de gros sel
- Sel, poivre
- 75cl d'eau glacée

## Préparation

- Piler la gousse d'ail et mélanger avec le gros sel, puis réserver
- Couper les tomates et le concombre en petits morceaux, puis réserver
- Peler et épépiner le poivron, puis réserver
- Couper en dés le pain de mie, puis les faire tremper 15 minutes dans de l'eau, les essorer et les mettre dans le bol mélangeur de votre robot
- Y ajouter l'ail écrasé avec le sel et le vinaigre, réduire en purée homogène
- Y incorporer l'huile, peu à peu, puis les tomates, l'oignon et le concombre, le poivron
- Mixer les ingrédients jusqu'à obtenir une purée homogène, puis transférer dans un saladier et réserver au réfrigérateur
- Sortir le gazpacho juste avant de le servir, ajouter quelques glaçons si besoin.

