



## « Gazpacho andalou » soupe froide 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, les faire tremper 15 minutes dans l'eau, puis les essorer et les mettre dans le bol mélangeur de votre robot ou mixer
- 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 l'eau glacée ou des glaçons
- Ajouter sel et poivre selon votre envie

