

Gaspacho (proposé par un chef andalou)

Ingrédients : pour 4 personnes

- 1kg de tomate mures
- 80gr de concombre
- 40gr d'oignon doux
- 80gr de poivron vert
- 1 petite gousse d'ail
- 80gr de mie de pain
- 15 cl d'huile d'olive
- 0.8 d'eau (ou plus selon consistance désirée)
- sel, poivre, vinaigre

Préparation:

Dans un récipient hermétique, faire mariner au frais pendant 12h, les légumes, le pain, la moitié de l'huile, une cuillère de vinaigre, sel et poivre.

Mixer et émulsionner avec le reste de l'huile, et ajouter l'eau.

Bon appétit !