

Gaspacho andalou (Gazpacho andaluz)

Le gaspacho est une soupe froide à base de tomates mixées originaire d'Andalousie, qui s'est répandue dans le sud de l'Espagne et du Portugal.

Comme tous les plats populaires, il en existe de nombreuses variantes régionales et familiales : aux tomates peuvent être ajoutés d'autres légumes, de la mie de pain, de l'ail, du sel, de l'huile et du vinaigre.

Elle peut aussi être ou non servie avec des légumes coupés en dés, comme ici.

Quantité : pour 6 personnes - Durée totale : 45 minutes

Ingrédients

- 500 g de tomates
 - 1 concombre
 - 2 poivrons vert
 - 200 g de pain
 - 4 gousses d'ail
 - 1/2 cuillère à café de cumin en poudre
 - 2 dl et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
 - 2 dl de vinaigre de vin
 - sel et poivre
-

Préparation

1. Couper le pain en dés de 1 cm.
 2. Éplucher et hacher l'ail.
 3. Verser 2 dl d'huile d'olive dans un grand saladier. Ajouter l'ail haché et le cumin. Mélanger.
 4. Ajouter la moitié du pain et laisser reposer une demi-heure en mélangeant de temps en temps.
 5. Pendant ce temps, ébouillanter les tomates et les peler. Les couper en petits dés.
 6. Éplucher le concombre et l'épépiner. Le couper en petits dés.
 7. Rincer le poivron, l'épépiner et le couper en petits dés.
 8. Prélever 250 g de tomate, 100 g de concombre et 100 g de poivron et les verser dans le saladier avec le pain.
 9. Ajouter le vinaigre. Saler, poivrer et mélanger.
 10. Passer le contenu du saladier au mixer en ajoutant 1 litre l'eau très froide petit à petit. La consistance doit être légèrement crémeuse.
 11. Mettre le saladier au réfrigérateur.
 12. Dans un plat, disposer le reste des tomates, du concombre et du poivron.
 13. Juste avant de servir, faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle antiadhésive.
 14. Y faire frire le pain restant pendant quelques minutes et réserver.
 15. Servir le gazpacho bien frais, accompagné des légumes coupés en dés et du pain frit.
-

Remarques ou suggestions

- Ajouter en accompagnement 1 oignon haché, même si traditionnellement, le gaspacho andalou n'est pas servi avec de l'oignon.
 - Ajouter en accompagnement 50 g de grosses olives noires douces en saumure égouttées.
 - Rajouter des glaçons au gaspacho s'il n'est pas assez froid.
-



Gaspacho andalou (Gazpacho andaluz)

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

Publié par Lucullent le 30 septembre 2011. Dernière modification le 17 septembre 2012.