

GASPACHO



Préparation : 25 min - **Repos :** 3 h - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

Ingrédients : 6 personnes

- 1,5 kg de tomates - 1 concombre (300 g) - ½ poivron rouge (100 g) - ½ poivron vert (100 g) - 2 oignons nouveaux - 1 gousse d'ail dégermée - 100 ml d'huile d'olive - 2 c.s. de vinaigre balsamique - pain rassis - piment d'Espelette - sel, poivre

1. Mondez et épépinez les tomates, retirez le pédoncule. Coupez les tomates en quatre. Réservez les deux plus fermes pour la garniture. Pelez et épépinez le concombre et coupez-le en tronçons. Réservez un quart pour la garniture. Épépinez les poivrons, coupez-les en morceaux et réservez la moitié pour la garniture. Pelez les oignons et coupez-les en deux. Réservez la moitié pour la garniture. Coupez grossièrement la gousse d'ail.

2. Placez tous ces éléments dans la cuve avec l'huile d'olive, le vinaigre, salez et poivrez, et lancez le programme SMOOTHIE. Réservez le gazpacho au frais pour 3 à 6 heures après l'avoir recouvert d'un film alimentaire.

3. Récupérez les deux tomates, la moitié d'oignon, la moitié des poivrons et le quart de concombre que vous aviez gardés pour la garniture. Détaillez tous ces éléments en fine brunoise, et salez légèrement.

4. Faites revenir dans un peu d'huile d'olive du pain rassis que vous aurez coupé en dés, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.

5. Au moment de servir, rectifiez l'assaisonnement et relevez le gazpacho avec du piment d'Espelette, selon

vosre goût. Présentez le gaspacho dans des petits bols individuels, versez un filet d'huile d'olive pour la décoration. Saupoudrez chaque bol de chacune des garnitures : concombre, poivrons, tomates, oignon et croûtons grillés.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut
© 2014 Hachette Livre (Marabout)