



Gaspacho



6 portions



20 minutes

INGREDIENTS

600g de tomates bien mûres

1 gousse d'ail

1 piment vert

4 cs huile d'olive

1 cs vinaigre de Xérès

sel, poivre noir

ETAPES

1. Eplucher la gousse d'ail. Epépiner et émincer le piment vert. Peler, épépiner et couper les tomates en cubes. Faire tremper le pain dans un bol d'eau pendant 5 minutes, puis l'égoutter.
2. Dans un mortier, piler l'ail, le piment vert et 1 pincée de sel. Vous devez obtenir une pâte épaisse.
3. Mixer les tomates avec le pain et la pâte de piment vert. Quand le mélange est homogène, verser l'huile d'olive en filet continu, sans cesser de mixer, puis ajouter le vinaigre. Saler et poivrer à votre goût. Ajouter enfin 10 cl d'eau et 5 glaçons. Mixer de nouveau. Verser le gazpacho dans des verres, décorer de persil ciselé, de jambon cru finement haché et de poivron vert émincé.