

GASPACHO

ANDALOU

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Ail 1 gousse
Poivrons 0,200 Kg
Oignons 0,100 Kg
Concombre 0,300 Kg
Tomates 1 Kg
Tabasco PM
Vinaigre de Xères 2 cl
Huile d'olive 10 cl
Concentré de tomate PM
Pain de mie tranche 0,250 Kg



PROGRESSION

- 1. Eplucher et laver tous les légumes :** ail, poivrons, oignons, concombre, tomates
- 2. Monder, épépiner et concasser** les tomates
- 3. Tailler tous les légumes du Gazpacho :** émincer 2/3 des concombres, 2/3 des poivrons et les oignons
- 4. Mariner les éléments de base du Gazpacho :** réunir dans une calotte les tomates, les concombres, les oignons, les poivrons, la gousse d'ail écrasée. Assaisonner puis ajouter, du Tabasco, du vinaigre de xérès et 3 cl d'huile d'olive. Filmer et réserver au frais.
- 5. Préparer la garniture :** réaliser une brunoise de poivrons et de concombres. Dégorger les concombres au sel fin.
Réaliser des petits croustons de pain de mie et les sauter à l'huile d'olive.
- 6. Terminer le potage :** dans la cuve du mixer placer la mie de pain 100g, verser tous les légumes émincés, 7 cl d'huile d'olive et mixer durant quelques minutes. Ajouter si nécessaire un peu de concentré de tomates, un peu d'eau glacé afin d'obtenir 3l de soupe. Passer au chinois
- 7. Dresser :** En tasses ou bols individuels. Saupoudrer de brunoise de légumes et de croustons.

Notes :
