

# Gaspacho Andalou

**Christophe Muller** «Il est essentiel de choisir des tomates bien mûres. Aujourd'hui, le plus simple est d'acheter des tomates en grappes un peu grosses, ce sont les plus goûteuses, avec les tomates cerises qui apportent plus de sucre.»



Pour 12 à 15 personnes



Préparation 15 minutes

- 1 kg de grosses tomates bien mûres
- 250 g de tomates cerises
- 4 gousses d'ail
- 6 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 2 oignons blancs finement hachés
- 3 poivrons rouges
- 1 concombre épluché
- 150 g de mie de pain
- 1/2 L d'eau froide
- 2 pincées de sel
- 10 tours de poivre du moulin

#### SAUCE COCKTAIL

- 150 g de mayonnaise
- 1 cuillerée à café de Tabasco
- 3 cuillerées à soupe de Ketchup
- 2 cuillerées à soupe de sauce Worcestershire

- Laver les plus grosses tomates, les épépiner et les couper en morceaux. Laver les tomates cerises et les couper en deux.
- Laver les poivrons rouges, les épépiner et les couper en gros dés.
- Eplucher et émincer le concombre.
- Éplucher les oignons et les hacher finement. Éplucher l'ail et hacher finement.
- Mettre 1/2 litre d'eau dans un récipient et y verser tous ces ingrédients. Ajouter 150 g de mie de pain émiettée, 6 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 2 pincées de sel, 10 tours de poivre de moulin.
- Passer au mixeur jusqu'à obtenir une soupe. Mettre au frais.
- Dans un bol, mettre la mayonnaise, le Tabasco, le Ketchup et la sauce Worcestershire. Bien mélanger.
- Incorporer la sauce à la soupe bien froide. Mixer une nouvelle fois. Réserver au frais.
- Parsemer de feuilles de basilic ciselé, de petits croûtons au moment de servir et éventuellement de copeaux de parmesan.

**Paul Bocuse** «Le jour où Christophe m'a proposé de déguster cette recette, je lui ai dit: « non merci, on a un gaspacho breveté depuis vingt ans ». Après l'avoir goûté, j'ai décidé de le mettre à la carte de toutes les brasseries Bocuse à Lyon...»

Cuisine *Des Chefs*

