Gaspacho andalou tomates et poivron

La soupe froide espagnole idéale pour les journées chaudes : tomates mûres, concombre, poivron et un trait d'huile d'olive. Aucune cuisson nécessaire.

4 personnes	15 min préparation	0 min cuisson	15 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 800 g de tomates mûres
- 1 concombre
- 1 poivron rouge
- 1 gousse d'ail
- 1 tranche de pain rassis
- 4 c. à soupe de huile d'olive
- 2 c. à soupe de vinaigre de pomme
- 1 c. à café de sel

Préparation

1. Couper les tomates, le concombre épluché et le poivron épépiné en morceaux.
2. Mettre tous les légumes, l'ail, le pain, le vinaigre et le sel dans le bol.
3. Mixer en augmentant progressivement la vitesse.
   1 min 30 sec / vitesse 9
4. Ajouter l'huile en filet par le couvercle.
   20 sec / vitesse 5
5. Réfrigérer au moins 2 heures avant de servir bien frais.

Le conseil de Tiha
Utilise des tomates vraiment mûres, c'est tout le goût de la soupe. Passe-la au chinois pour une texture soyeuse.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.