

# Gazpacho

(Soupe froide andalouse)



C'est un plat traditionnel andalou qui permet de s'hydrater tout en étant très vitaminé et délicieusement frais.

## Ingrédients ( pour 4 personnes)

3 ou 4 belles **tomates** bien mûres

1 **poivron** rouge ou vert

1 **concombre** moyen

1 petit **oignon**

1 gousse **d'ail**

1 poignée de mie de **pain**

3 càs de **vinaigre**

½ verre **d'huile d'olive**

**Eau**

**Sel / poivre**

## Préparation :

- Dans un récipient mettre à tremper la mie de pain rassis dans le vinaigre et éventuellement un peu d'eau( 5 à 10 mn).
- Laver les légumes, éplucher le concombre, l'ail, l'oignon , puis retirer la queue et les grains du poivron.
- Détailler tous les légumes en gros cubes et mettre le tout dans le blender
- Ajouter le pain égoutté, l'huile, sel, poivre, un peu d'eau et mixer.
- Le gazpacho étant une « soupe »il doit rester liquide mais avec un peu de consistance malgré tout, donc on dose l'eau jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.
- Ensuite on le garde au frais 1h ou 2h.

- On peut le consommer tel quel, dans des bols, ou bien accompagné de dés de légumes taillés en petits dés (poivron, tomate, oignon, concombre), d'œuf dur, de pain.

En Andalousie, on le garde dans un saladier, au frais, et on tire de là à la demande car c'est un plat qui se conserve très bien plusieurs jours.

Il a des cousins comme le **Salmorejo** de Cordoue, plus consistant mais avec juste tomate et pain, et la **Porra antequerana** de la région de Màlaga, aussi plus consistante . Les 3 se consomment bien frais car le but est de lutter contre l'extrême chaleur andalouse.