

Gaspacho andalou

Préparation : 20 mn, attente : 2 h, cuisson : 15 mn.

Pour 6 personnes.

500 g de tomates, 250 g de concombre, 3 poivrons (un rouge, un vert et un jaune), 2 oignons, 2 gousses d'ail, 2 œufs, 200 g de pain de mie (+ 2 tranches), 80 g d'olives noires dénoyautées, 4 cl de vinaigre de vin, 3 c à café de fond de volaille déshydraté, 15 cl d'huile d'olive; 1 pointe de couteau de piment de Cayenne, sel, poivre.

Ebouillanter les tomates. Les peler, les épépiner. Les couper en morceaux avec le concombre épluché. Couper 1/2 poivron rouge, 1/2 poivron vert et 1/2 poivron jaune en dés. Peler et émincer grossièrement 1 oignon et l'ail. Réunir ces légumes dans un saladier. Saler, poivrer. Arroser de 12 cl d'huile d'olive. Laisser macérer pendant 2 heures à température ambiante.

Entre-temps, délayer le fond de volaille dans 25 cl d'eau bouillante. Faire bouillir et réduire 5 mn. Hors du feu, y mélanger le vinaigre. Y faire tremper le pain de mie sans la croûte.

Préparer la garniture : faire durcir les œufs 10 mn à l'eau bouillante. Les rafraîchir, les écaler et les hacher.

Peler et hacher le second oignon. Couper les 1/2 poivrons restants en dés. Hacher les olives. Faire dorer à la poêle dans le reste d'huile le pain de mie coupé en cubes.

Mixer les légumes macérés avec leur eau de végétation et le pain de mie trempé. Rectifier l'assaisonnement. Relever d'une pointe de Cayenne. Servir glacé avec la garniture à part.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.