



Gaspacho aux tomates

RECETTES - 30 MIN. ET MOINS - REPAS - SOUPES/POTAGES - VÉGÉTARIEN / VÉGANE



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 2 MIN

TEMPS DE REPOS : 2H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 6 grosses tomates, pelées et épépinées
- 2 tranches de poivrons rouges grillés
- 2 poivrons jaunes, épépinées
- 2 gousses d'ail pelées
- 1/4 de tasse d'oignon rouge
- 1 concombre, épépiné
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Quelques gouttes de Tabasco (facultatif)
- 2 tranches de pain blanc
- Sucre au goût
- 250 ml d'eau
- 2 c. à soupe coriandre (ou plus si, comme moi, vous adorez la coriandre)
- Quelques feuilles de basilic
- Fleur de sel
- Poivre
- Glaçons
- ½ tasse de crème fraîche à mettre dedans ou sinon en quenelle à déposer sur le dessus

Préparation

1. Faire bouillir de l'eau dans un chaudron. Tracer au couteau un X sous les tomates. Plonger les

tomates 1 min dans l'eau bouillante. Ensuite, les submerger immédiatement dans de l'eau glacée. La peau se soulèvera alors très facilement. Retirer les pépins des tomates. Mettre de côté une tomate.

2. Couper le concombre en 2 et retirer le milieu.
3. Couper grossièrement le reste des tomates, la moitié du concombre, l'ail et l'oignon.
4. Retirer la croûte du pain.
5. Couper la tomate et le demi-concombre restant en petits dés et les réserver au frais.
6. Dans un mélangeur, mixer le reste des légumes (tomates, poivrons, concombre, ail, oignon rouge et la coriandre).
7. Incorporer l'huile d'olive, l'eau, la mie de pain, le vinaigre de vin, la fleur de sel, et le Tabasco.
8. Mixer à nouveau jusqu'à obtention d'une consistance veloutée. Rectifier l'acidité du gaspacho à l'aide du sucre, au goût.
9. Mettre au frais pendant environ 2 heures.
10. Au moment de servir, déposer sur le dessus du gaspacho une petite cuillère de crème fraîche en quenelle*, le sel, le poivre, le basilic et les petits dés de légumes réservés.