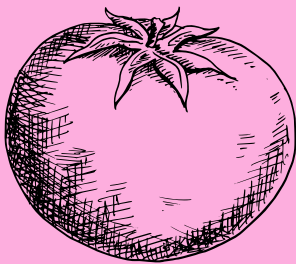


Le gaspacho traditionnel

Ingrédients

5 TOMATES BIEN MÛRES ENVIRON 1 KG
4 POIVRONS SANS PÉPINS, INTÉRIEUR NETTOYÉ, COUPÉS EN MORCEAUX
1 CONCOMBRE PELÉ ET COUPÉ EN MORCEAUX
½ PETIT OIGNON VIOLET
1 DENT D'AIL OPTIONNEL
SEL À VOTRE GOÛT
HUILE D'OLIVE À VOTRE GOÛT
VINAIGRE DE JEREZ À VOTRE GOÛT



Préparation

- PELER LES TOMATES. UNE FAÇON SIMPLE DE LE FAIRE EST D'AMENER L'EAU À ÉBULLITION, ENTAILLER D'UNE CROIX LA BASE DE CHAQUE TOMATE, LES PLACER DANS L'EAU BOUILLANTE 2 MINUTES. ELLES COMMENCERONT À SE PELER TOUTES SEULES. RETIRER LES TOMATES ET LES PASSER SOUS L'EAU FROIDE, PUIS LES RETIRER.
- PLACER TOMATES, POIVRONS, CONCOMBRE, OIGNON, AIL ET SEL DANS UN MIXEUR. MIXER JUSQU'À L'OBTENTION D'UNE CONSISTANCE CRÉMEUSE.
- VERSER DANS UN GRAND BOL, COUVRIR ET RÉFRIGÉRER QUELQUES HEURES AVANT DE SERVIR.
- MÉLANGER L'HUILE D'OLIVE ET LE VINAIGRE DE JEREZ AVANT LE SERVICE,