Gaspacho (ou Gazpacho) dans les règles de la science

[](https://www.assiettesgourmandes.fr/wp-content/uploads/2019/08/recette-gaspacho-1.jpg)

Ingrédients (pour 6 personnes):

1,5 kg de tomates, 1 poivron, 1/2 concombre, 1 petit oignon rouge, 2 gousses d'ail, 2 tranches de pain de mie (sans les bordures), 25 cl d'huile d'olive, 2 cuil. à s. de vinaigre de Xérès, sel, tomates cerises et ciboulette

Préparation:

Couper tomates, poivrons, oignon, concombre et ail en petits dés, les placer dans un égouttoir au-dessus d'un saladier, saler, mélanger, et laisser égoutter pendant 30 minutes.

Placer ensuite les légumes égouttés dans un plat et mettre au congélateur pendant 30 minutes (j'ai laissé une heure).

Couper les tranches de pain de mie et les faire tremper dans le jus des légumes.

Sortir les légumes du congélateur, laisser dégeler pendant 30 minutes (ou une heure) et verser dans le saladier jus/pain de mie.

Passer l'ensemble au Blender ou Thermomix en ajoutant le vinaigre et l'huile progressivement.

Passer à travers une passoire fine en pressant bien pour récupérer tout le jus.

Couvrir et placer au frigo au moins 2 heures (j'ai laissé toute une nuit) pour que les arômes se développent et se combinent.

Rectifier l'assaisonnement avec sel et poivre et servir très frais avec quelques tomates cerises coupées et de la ciboulette hachée.

**www.assiettesgourmandes.fr**