**GAZPACHO ANDALUZ**

 1 kg de tomates bien mûres et goûteuses de variétés anciennes

80 gr de concombre

40 gr d'oignons

80 gr de poivrons verts

1 petite gousse d'ail sans le germe

80 gr de mie de pain blanc de 2 jours

1,5 - 2 dl d'huile d'olive « hojiblanca »  pas trop piquante, quantité selon le goût

0,8 dl de vinaigre de jerez reserva

0,8  l d'eau  (+ -, selon la consommation, pour boire dans un verre ou plus épais pour le manger à la cuillère)

Sel, poivre

**Préparation:**

Laver les légumes

Couper les  tomates, les poivrons, le concombre, l'ail et les oignons,  les couper en morceaux avec le pain et les mélanger avec la moitié de l’huile , le vinaigre et le sel dans un récipient hermétique et laisser mariner pendant 12 h au réfrigérateur.

Verser le tout dans le bol du robot, mixer et émulsionner avec le reste de l'huile.

Délayer avec l'eau, rectifier l’assaisonnement et filtrer. Servir bien frais

***Les dix conseils pour réussir un gazpacho, par Alberto Herraiz***

1-Chercher de très bon produit, mûres et avec du goût

2- bien laver les légumes crus

3- Ne pas éplucher les légumes jamais, nous les passerons au tamis pour les laisser fins et délicats au contact avec le palais. Le goût et les vitamines se trouvent dans la peau.

5-Les laisser mariner minimum 12 heures avec du sel pour faire favoriser l’osmose

6-bien mixer avec un mixeur

7- bien émulsionner

Le choix du pain et de l’huile  - c'est très important -émulsionner correspond presque à  les lier avec l’huile

Normal 0 21 false false false FR X-NONE X-NONE

8-Le vinaigre : il s’agit d’une recette du pays du soleil,  l’acidité du vinaigre est importante, pour rafraîchir et  lui  donne son goût caractéristique

9-Ne pas l’acheter déjà fait. La pasteurisation tue les bactéries ainsi que le goût.

10- En  2 fois 3 minutes vous pourrez réaliser le meilleur gaspacho du monde, mais surtout le votre avec des touches personnelles.