

Gaspacho

1 gousse d'ail

1 petit oignon (environ 50 grammes),
frais ou rouge

300 grammes de tomate bien mûres

200 grammes de concombre

50 grammes de pain rassis

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de vinaigre de xérès

250 milligrammes d'eau

Sel fin



Peler l'ail et l'oignon, puis les hacher grossièrement.

Couper les tomates et le concombre en petits morceaux.

Émietter le pain au fond d'un grand saladier. Couvrir de tomates, de concombre, d'ail et d'oignon. Saler.

Ajouter l'huile, le vinaigre et l'eau.

Placer pour 2 heures au réfrigérateur afin que le pain s'imbibe.

Passer le contenu du saladier à l'extracteur muni de son accessoire à broyer ou tamis à purée, selon votre extracteur, en récupérant bien le jus.

Goûter et rajouter un peu d'huile d'olive et de vinaigre selon le goût.

Ajouter éventuellement un peu d'eau pour une texture plus fluide.