Gaspacho aux tomates



Qui a dit qu'on ne pouvait pas souper en été ? Cette version simplifiée (mais savoureuse) du célèbre gaspacho aux tomates andalou viendra mettre de la fraicheur, des vitamines et de la couleur à votre table. Pensez à la préparer un peu en avance pour pouvoir la déguster bien froide, et si vous voulez lui donner davantage de caractère, n'hésitez pas à faire appel au piment !

Tomate(s)**700 g**
Concombre(s)**200 g**
Oignon(s)**1**
Ail**1 Gousse**
Basilic
Persil
Huile d'olive**2 c. à soupe**
Vinaigre de Xérès**1 c. à café**
Sel poivre

Préparation

Lavez le persil et le basilic. Pelez et émincez l'oignon et l'ail. Pelez le concombre, épépinez-les et coupez-le en morceaux. Pour enlever facilement la peau des tomates, incisez-les en croix sur le dessus et plongez-les quelques secondes dans une casserole d'eau bouillante, puis dans un saladier d'eau froide. Pelez-les puis coupez-les et épépinez-les.

Pour préparer le gaspacho, mixez la chair de tomates avec la chair de concombre, l'ail, l'oignon et les herbes. Quand le mélange est homogène (à la fois velouté et épais), ajoutez l'huile, le vinaigre de xérès (ou de vin), du sel et du poivre, puis mixez à nouveau.

Rectifiez l'assaisonnement si besoin et réfrigérez au moins 30 min avant de servir votre soupe froide.