

Gaspacho de l'été

pour un beau saladier de gaspacho :

1 kilo de tomates bien mûres (tomates rondes et tomates cerises pour moi)
1 petit oignon (100 g)
1 petit poivron rouge (100 g)
3 gousses d'ail
sel, poivre
piment
le jus d'un citron
2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Laver soigneusement tous les légumes.-

Retirer éventuellement les pépins des tomates (je ne l'ai pas fait) et les couper en cubes.

Dans le bol du **blender** déposer l'oignon coupé en quartier, les cubes de tomates, le poivron dont on aura retiré les grains. ajouter les gousses d'ail.

Mixer à vitesse à vitesse 5, puis au maximum pendant 1 minute (en augmentant progressivement).

Passer la purée au chinois

Saler et poivrer, ajouter un peu de piment-et le jus d'un citron.

Tout en laissant tourner, verser par le couvercle l'huile en filet. La purée de légumes va prendre consistance

Goûter et rectifier l'assaisonnement.

Verser le gaspacho dans un saladier et laisser reposer au frais pendant au moins deux heures avant de déguster.

J'ai mixé tous les légumes, puis j'ai passé "la purée" au chinois, c'est long mais il n'y a plus de pépins ou de petites peaux oubliés.....

Ensuite j'ai tout remis dans le blender et j'ai versé l'huile très progressivement, on peut aussi lier avec un jaune d'œuf, ce qui donne une texture crémeuse, mais il faut consommer le gaspacho dans la journée.

Je me suis contentée de l'huile sans le vinaigre.