


GAZPACHO

| | |
|-------------|---|
| Préparation | 20min |
| Repos | 1h |
| Total | 1h20 |
| Part(s) | 4 personnes |
| Difficulté |  |



Ingrédients :

| | |
|---------------------------|---|
| 1 poivron rouge | 2 cuillères à café d'origan FUCHS |
| 1 poivron jaune | 1 cuillère à café de piment de Cayenne FUCHS |
| 6 tomates | 1 cuillère à café de coriandre FUCHS |
| 1 concombre | 1 cuillère à café de poivre noir mignonette FUCHS |
| 1 oignon | 2 pincées de carvi FUCHS |
| 4 tranches de pain de mie | Sel de table au sel de mer FUCHS |
| 1 gousse d'ail | 1 cuillère à café de sucre |
| 500 ml de jus de tomate | 50 ml d'huile d'olive |

Préparation :

1. Couper les poivrons en deux, éliminer les graines et les parties blanches. Éplucher le concombre, le couper en deux dans la longueur et éliminer les graines. Tailler le concombre et les poivrons en gros dés. Blanchir brièvement les tomates, les plonger dans de l'eau glacée, les peler, puis les couper en quatre et les épépiner.
2. Tailler en petits dés l'oignon et l'ail. Éliminer la croûte du pain de mie, le faire tremper dans un peu d'eau tiède, puis l'essorer et le mélanger avec les légumes, l'oignon, l'ail, les tomates, le jus de tomate et l'huile d'olive. Réduire le tout en purée fine, ajouter l'origan, le piment de cayenne, la coriandre le poivre noir et le sucre et saler à convenance.
3. Réserver au frais au moins 1 heure avant de servir.

Astuce : garder quelques dés de légumes et préparer des croutons de ciabatta en guise de garniture.

