

Gaspacho Andalou



Suggestion de présentation

pour 4 personnes:

1/2 concombre
4 tomates bien mûres (600 gr)
1/2 poivron rouge
2 gousses d'ail
1 oignon
1 cc de purée de tomates
1 cc de purée de basilic
1 cs de mayonnaise
1 cs de ketchup
1 cs de sauce anglaise
Tabasco
huile d'olive
sel, poivre, croûton de pain

Eplucher et couper en deux le concombre, retirer les pépins, faire de même avec le poivron. Emonder et épépiner les tomates. Prélever une petite partie de ces légumes (concombre, poivron, tomates) qui seront taillés en brunoise et serviront de garniture. Mixer finement les légumes, ajouter un peu d'huile d'olive. Incorporer la mayonnaise, le ketchup, la sauce anglaise. Assaisonner à point et passer le tout au chinois en foulant, réserver au froid. Servir très frais en soupière et à part la garniture et les croûtons.