

GASPACHO ANDALOU SELON JP COFFE **(Recette de Jean-Pierre COFFE)**

Ingrédients pour 3 litres :

2 kg de tomates bien mûres (*Cœur de bœuf, Noir de Crimée, Rose de Berne ...*)
150 g de concombre
100 g d'oignons
200 g de poivron vert
200 g de poivron rouge
2 gousses d'ail de Lautrec
125 g de pain de campagne rassis de plusieurs jours
4 dl d'huile d'olive vierge extra première pression à froid
10 cl de vinaigre de Xérès
40 cl d'eau glacée
Sel, poivre

La veille, laver les tomates, le concombre et le poivron. Eliminer les extrémités du concombre, les graines du poivron et des tomates, et couper tous ces légumes en morceaux. Ajouter l'ail et les oignons épluchés. Imbiber le pain avec du vinaigre de Xérès.

Mettre tous ces ingrédients dans un récipient hermétique avec la moitié de l'huile d'olive et le sel, et laisser macérer le tout pendant 6 à 12 heures au réfrigérateur.

Le lendemain matin, verser cette préparation dans le bol du robot et mixer bien le tout puis émulsionner avec le reste de l'huile. Ajouter l'eau glacée, délayer bien et fouler le gaspacho au chinois.

Servir bien frais.