

GASPACHO ANDALOU DE 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 des Cévennes ou de Roscoff
200 g de poivron vert
200 g de poivron rouge
2 petites 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
QS sel et poivre

Laver les tomates, le concombre et les deux poivrons. Eliminer les extrémités du concombre, l'éplucher et retirer les graines avec une cuillère. Retirer également les graines des deux poivrons et éventuellement celles des tomates. Eplucher l'oignon. Couper tous ces légumes en morceaux.

Imbiber le pain rassis avec le vinaigre de Xérès.

Mettre tous ces ingrédients dans un grand saladier avec l'eau glacée et l'huile d'olive. Saler et poivrer à votre goût. Remuer bien le tout avec une spatule, filmer le saladier et laisser macérer l'ensemble au réfrigérateur pendant un minimum de 6 heures. L'idéal est de commencer à faire cette recette la veille au soir et de laisser macérer la préparation toute la nuit.

Six heures après ou le lendemain matin, verser en plusieurs fois cette préparation dans le bol de votre robot ménager et mixer bien le tout. Rassembler les préparations obtenues au fur et à mesure dans un grand saladier et bien les homogénéiser à l'aide d'un fouet. Ensuite, fouler ou pas le gaspacho au chinois pour obtenir un gaspacho bien velouté, sans particules désagréables. Filmer et remettre au frais en attendant le service.

NB : Vous pouvez également répartir le gaspacho obtenu dans des bouteilles en verre à bouchon hermétique.