

LE GASPACHO ESPAGNOL (POTAGE FROID)

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/gaspacho/>

Faites voyager vos papilles avec cette recette authentique de gazpacho espagnol : fraîcheur et saveur garanties pour une journée d'été

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Espagnole

Plats : Entrée, Soupe & Velouté, Potage Froid,

Ingrédients

Pour 6 bols

1 kilogramme de Tomates

1/2 Poivron Rouge

1/2 Poivron Vert

1 Concombre

1 Gousse d'Ail

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

20 grammes de Vinaigre de xérès 2 Centilitres/20 Millilitres

120 grammes d'Eau 12 Centilitres/120 Millilitres

80 grammes d'Huile d'Olive 8,73 Centilitres/87,34 Millilitres

Pour 4 bols

600 grammes de Tomates

0,3 Poivron Rouge

0,3 Poivron Vert

0,6 Concombre

0,6 Gousse d'Ail

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

13,3 grammes de Vinaigre de xérès 1,33 Centilitre/13,3 Millilitres

80 grammes d'Eau 8 Centilitres/80 Millilitres

53,3 grammes d'Huile d'Olive 5,82 Centilitres/58,19 Millilitres

Pour 8 bols

1,3 kilogramme de Tomates

LE GASPACHO ESPAGNOL (POTAGE FROID)

0,6 Poivron Rouge

0,6 Poivron Vert

1,3 Concombres

1,3 Gousses d'Ail

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

26,6 grammes de Vinaigre de xérès 2,66 Centilitres/26,6 Millilitres

160 grammes d'Eau 16 Centilitres/160 Millilitres

106,6 grammes d'Huile d'Olive 11,64 Centilitres/116,38 Millilitres

Pour 10 bols

1,6 kilogramme de Tomates

0,8 Poivron Rouge

0,8 Poivron Vert

1,6 Concombres

1,6 Gousses d'Ail

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

33,3 grammes de Vinaigre de xérès 3,33 Centilitres/33,3 Millilitres

200 grammes d'Eau 20 Centilitres/200 Millilitres

133,3 grammes d'Huile d'Olive 14,55 Centilitres/145,52 Millilitres

Instructions

BCN Kitchen BORN

C/ Fusina 15

08003 Barcelona

Espagne

1. Le choix des Tomates est important. J'ai pris des tomates mures de mon propre jardin qui s'est avéré un bon choix
2. L'important est de prendre des tomates très mures, aussi rouges à l'intérieur qu'à l'extérieur, et bien sur, quand elles sont de saison, c'est encore meilleur
3. Laver les Tomates et retirer leur pédoncule
4. Découper grossièrement les Tomates (1 kg)
5. Placer les Tomates (1 kg) et la Gousse d'Ail (1) dans un blender et mixer
6. On n'a pas besoin d'éplucher car on va filtrer le potage, ce qui éliminera les peaux
7. Laver, découper le Poivron Rouge (1/2) et le Poivron Vert (1/2)
8. Placer dans le blender
9. Mixer
10. Laver et fendre le Concombre (1) en deux

LE GASPACHO ESPAGNOL (POTAGE FROID)

11. Avec une grosse cuillère, retirer les graines (qui ne se digèrent pas)
12. Découper grossièrement, placer dans le blender
13. Mixer
14. Verser alors le Vinaigre de xérès (20 g ou 2 Centilitres/20 Millilitres), l'Eau (120 g ou 12 Centilitres/120 Millilitres), le Sel (1 pincée) et le Poivre (1 pincée)
15. On peut utiliser du vinaigre de vin classique également
16. Mixer

Filtrage

17. Placer une passoire sur un large récipient ou on va récolter le potage
18. Verser le liquide
19. Avec une louche, tourner et presser afin de faire passer tout le liquide
20. A la fin de cette étape, la passoire ne contient que de la matière végétale fibreuse, que l'on peut jeter
21. Reverser le liquide obtenu dans le blender
22. Une astuce, c'est d'ajouter l'Huile d'Olive (80 g ou 8,73 Centilitres/87,34 Millilitres) comme on le ferait pour une mayonnaise : en émulsionnant le liquide et l'huile, le potage va "monter" et aura une texture plus soyeuse en bouche
23. Faire tourner le blender
24. Pendant que la lame du blender tourne, verser lentement en filet l'Huile d'Olive (80 g ou 8,73 Centilitres/87,34 Millilitres)
25. Ceci permet une émulsion, c'est à dire le mélange stable de deux liquides normalement non miscibles. Le résultat, c'est un gaspacho soyeux et moins liquide donc plus agréable à la dégustation
26. Placer au frais pendant au moins 3 heures afin de bien refroidir, puis servir en bols individuels
27. Si vous le voulez, vous pouvez servir avec quelques tomates et concombres émincés finement, comme j'ai fait