

## Gaspacho (Espagne)

1 kg de tomates bien mûres  
1 poivron vert  
1 concombre  
1 oignon  
2 ou 3 gousses d'ail  
100 ml d'huile d'olive (environ 5/6 cuillères à soupe)  
50 ml de vinaigre de vin rouge (3 cuillères à soupe)  
1 litre d'eau froide  
Sel et poivre

1. Lavez les tomates, le poivron vert et le concombre. Épluchez l'oignon et les gousses d'ail.
2. Coupez les tomates en quartiers et épépinez-les. Coupez le poivron vert en lanières et le concombre en rondelles. Emincez grossièrement l'oignon et l'ail.
3. Dans un blender ou un robot culinaire, ajoutez tous les légumes ainsi que l'huile d'olive, le vinaigre et un peu de sel et de poivre. Mixez jusqu'à obtenir une texture bien lisse et homogène.
4. Versez le mélange obtenu dans un grand saladier ou un pichet, puis ajoutez l'eau froide petit à petit jusqu'à obtenir la consistance souhaitée, plus ou moins épaisse.
5. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement en ajoutant du sel et du poivre si nécessaire.
6. Il est préférable de mettre le gaspacho au réfrigérateur pendant au moins une heure avant de servir afin qu'il soit bien frais, mais si vous n'avez pas la patience d'attendre, il est prêt !
7. Servez dans des bols individuels ou des assiettes creuses, accompagné par exemple de petits morceaux de concombre, de tomate et d'un peu de menthe fraîche.