

# Gaspacho andalou

---

[www.jemangedoncjevis.be](http://www.jemangedoncjevis.be)



## La recette pour 2 litres de gaspacho (8-10 personnes)

- 300g d'eau
- 40g d'huile d'olive
- 30g de vinaigre de Xeres
- 2 càc de sucre de canne
- 50g de pain ou chapelure
- 1kg de tomates
- 1 concombre
- 1 poivron vert
- 3 échalotes
- 3 éclats d'ail
- 1/2 piment séché
- sel, poivre
- Quelques feuilles de basilic en décoration (on peut aussi en mettre dans la préparation mixée).

Verser l'eau, l'huile, le vinaigre, le sucre et le pain dans le bol. Laisser imprégner le pain pendant le lavage des légumes.

Ajouter le reste des ingrédients et mixer **10sec/vit5 puis 1min/vit10**.

Vérifier l'assaisonnement et la consistance.

Transvaser dans des bouteilles ou carafes et réfrigérer 24h.

Servir frais avec du basilic.

- Bon Appétit

C'est une recette que l'on peut évidemment réaliser sans le Thermomix en pelant les tomates et en mixant assez longtemps.

Merci de partager le blog [www.jemangedoncjevis.be](http://www.jemangedoncjevis.be) si vous aimez et merci pour vos commentaires après dégustation!