GASPACHO

MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du programme : En ligne

Voir tous les programmes au Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada

Amenez le goût de l'Espagne dans votre cuisine grâce à cette soupe froide fraîchement sortie du potager. Elle est parfaite pour une journée chaude d'été!

Ingrédients

- 2 tasses (500 ml) de tomates mûres, coupées en moitié (cocktail, raisins, cerises ou italiennes)
- 1 gros poivron, coupé en cubes et épépiné (vert, rouge, jaune ou orange)
- 1 concombre moyen, coupé en cubes
- 1 petit oignon jaune, coupé en cubes
- 1 grosse gousse d'ail, pelée et hachée grossièrement
- 1 c. à table (15 ml) de vinaigre de vin rouge
- 2 c. à table (30 ml) d'huile d'olive extra vierge
- Sel et poivre, au goût
- 1 tranche de pain ou un petit morceau de baguette de la veille
- Croûtons, basilic frais et poivron rouge coupé pour la garniture (facultatifs)

Préparation

1. Dans un mélangeur, combiner les cubes de tomates, de poivron, de concombre, d'oignon, ainsi que l'ail, le vinaigre de vin rouge, l'huile d'olive, le sel et le poivre.
2. Mélanger les ingrédients en commençant doucement, puis augmenter à haute vitesse pendant environ deux minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
3. Déchirer le pain ou la baguette en morceaux, puis les ajouter au mélangeur.
4. Réduire en purée.
5. Pour une saveur plus riche, mettre la soupe au réfrigérateur pendant au moins une heure avant de servir. -
6. Quand c'est prêt, verser la soupe dans quatre petits bols et ajouter les garnitures désirées. Déguster!