# GASPACHO ANDALOU

**Pour 6 personnes préparation 20mn attente 2H + 3H**

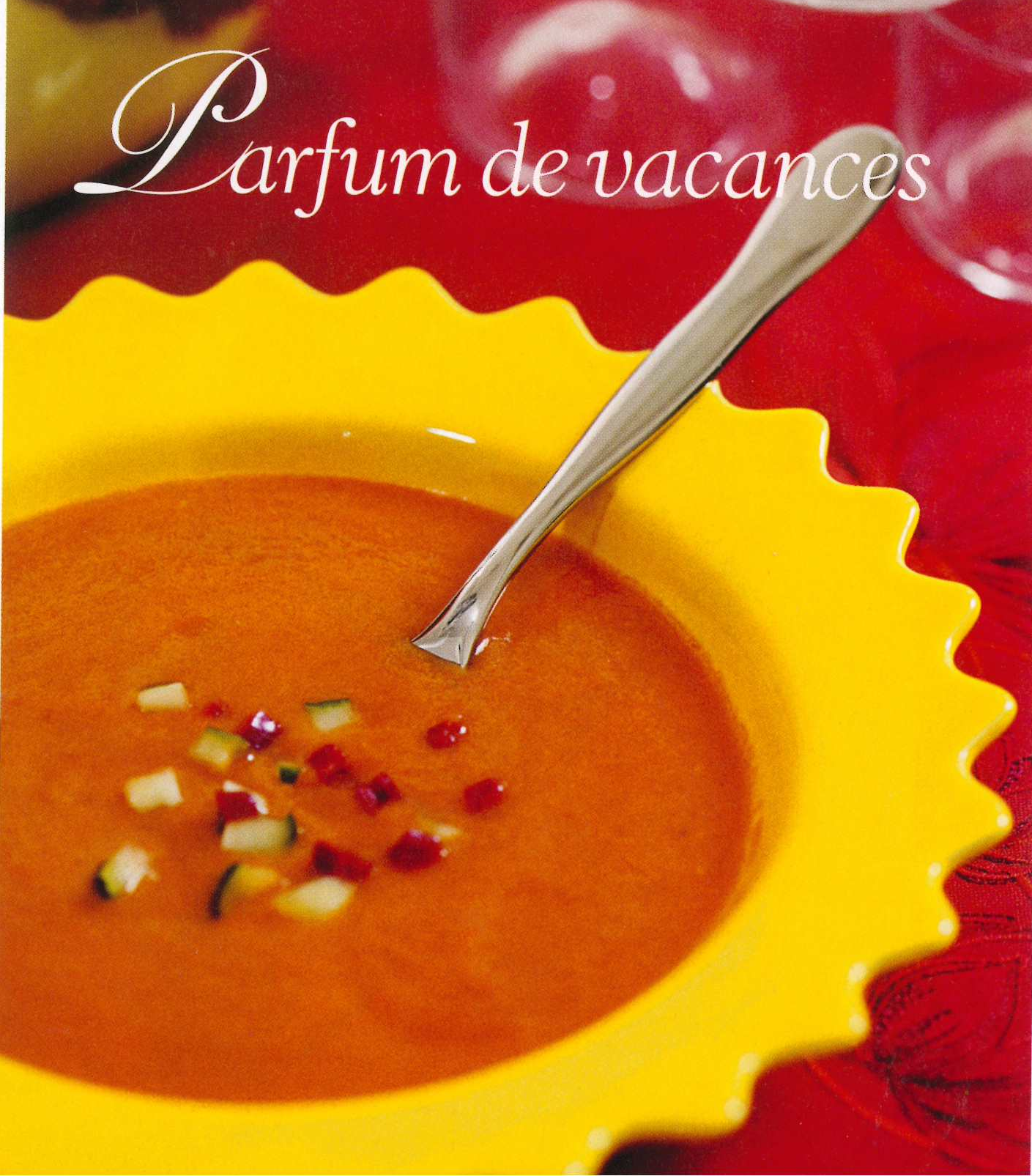
|  |  |
| --- | --- |
| ½ poivron rouge | 10cl d’huile d’olive |
| ½ concombre | 150g de mie de pain |
| 800g de tomates pelées épépinées | 5cl de vinaigre de Xérès |
| 2 gousses d’ail | 20cl de bouillon de volaille |
| 1 oignon | Sel, poivre |

**1 – Dans un saladier, réunissez le poivron, le concombre et les tomates, tous coupés en petits dés.**

**2 – Ajoutez l’oignon l’ail hachés, puis salez et poivrez.**

**3 – Arrosez d’huile d’olive et réservez 2h.**

**4 Dans un autre saladier, émiettez la mie de pain. Arrosez de vinaigre et du bouillon de volaille. Laissez macérer.**



**5 – Mixez les légumes avec leur jus et le pain. Pimentez légèrement.**

**6 – Réfrigérez 3H.**