

Gaspacho aux boulettes de fromage de chèvre enrobées d'olives hachées

GAZPACHO CON BOLAS DE QUESO DE CABRA ENVUELTAS
EN ACEITUNAS PICADAS

- 1 kg de tomates mûres pelées, épépinées et grossièrement hachées
- ¼ d'oignon grossièrement haché
- 1 petit concombre pelé et grossièrement haché
- ½ petit poivron vert épépiné et grossièrement haché
- 250 g de chapelure
- 20 cl d'huile d'olive
- 2 cuil. à s. de vinaigre de vin blanc
- 100 g de fromage de chèvre frais
- 6 olives noires dénoyautées et hachées
- basilic ciselé
- sel

Pour 4 à 6 personnes

Réduire en un mélange lisse dans le bol du mixeur les tomates, l'oignon, le concombre, le piment, la chapelure, l'huile et le vinaigre. Procéder en plusieurs fois. Verser au fur et à mesure dans un petit saladier. Si le mélange est trop épais, ajouter un peu d'eau froide (ce n'est en général pas nécessaire, car les tomates rendent suffisamment de jus). Couvrir le saladier avec du film alimentaire et placer au réfrigérateur au moins 2 heures avant de servir. Au dernier moment, avec une cuillère parisienne ou avec les mains, faire des boulettes avec le fromage de chèvre et les rouler dans les olives hachées. Saler la soupe, remuer et décorer de basilic. Servir aussitôt accompagné des boulettes de fromage.

Remarque : pour un gaspacho plus original, utiliser du vinaigre de xérès plutôt que du vinaigre de vin blanc. Si la soupe n'est pas assez froide au moment de servir, plonger quelques glaçons dedans. On peut aussi ajouter un peu de poivre noir moulu au dernier moment.



Gaspacho épais

GAZPACHO EN TROZOS

- 1½ cuil. à s. de vinaigre de vin blanc
- 3 cuil. à s. d'huile de tournesol
- 2 cuil. à s. de chapelure
- ½ gousse d'ail
- 1 brin de persil
- 3 tomates mûres pelées, épépinées et hachées
- 2 cuil. à s. d'oignon finement haché
- 1 petit concombre pelé et finement haché
- 1 petit poivron vert épépiné et finement haché
- sel

Pour 4 ou 5 personnes



Gaspachuelo glacé

GAZPACHUELO FRÍO

- 3 jaunes d'œufs ou 2 œufs à température ambiante
- 1½ cuil. à s. de vinaigre de vin blanc
- 50 cl d'huile de tournesol
- 1 l d'eau glacée
- 100 g d'olives dénoyautées et hachées
- 2 tomates pelées, épépinées et hachées
- sel et poivre

Pour 4 ou 5 personnes

Mettre le vinaigre et 1 pincée de sel dans un bol. Attendre que le sel se dissolve, puis verser l'huile en fouettant avec une fourchette. Verser dans une soupière et ajouter peu à peu 1,2 l d'eau. Incorporer la chapelure. Dans un mortier, écraser au pilon l'ail et le persil avec 1 cuillerée à soupe du contenu de la soupière. Verser dans la soupière et remuer. Couvrir et placer au réfrigérateur au moins 1 heure. Ajouter les tomates, l'oignon, le concombre et le poivron en remuant. Si la soupe n'est pas assez froide au moment de servir, plonger quelques glaçons dedans.

Faire une mayonnaise classique avec les jaunes d'œufs, le vinaigre et l'huile (voir recette 105), assaisonner. Ou bien faire la mayonnaise avec 2 œufs entiers dans un mixeur (voir recette 106). Dans les deux cas, la mayonnaise doit être très épaisse. La mettre dans une soupière et verser peu à peu l'eau glacée. Ajouter les olives et les tomates, puis servir aussitôt.

Remarque : le gaspachuelo est une soupe traditionnelle espagnole. On le sert généralement glacé. Il ressemble au gaspacho, mais il est à base de mayonnaise.