



La soupe quintessentielle de l'été

## Description

# Gaspacho Fresca, un délice originaire d'Andalousie

Recette et photos par **Josee Brisson**

PUBLIÉ ANTÉRIEUREMENT DANS WESTMOUNTMAG.CA

Si l'on me demandait de nommer ma soupe estivale préférée, je décrirais sans aucun doute le gazpacho. Épicée et santé, avec un bouquet aromatique de légumes crus, la soupe gazpacho est comme l'été dans un verre.

Originaire d'Andalousie, dans le sud de l'Espagne, le gazpacho est généralement servi partout en Espagne et au Portugal durant la chaleur étouffante des mois d'été.

Puisque je le sers sans le passer au tamis, il en résulte un mélange rustique, rouge et vert de pure fraîcheur d'été.

Le gazpacho andalou moderne est généralement préparé avec des tomates crues, du concombre, du poivron, de l'oignon et de l'ail, du pain sec, de l'huile d'olive, du sel, du vinaigre de vin et de l'eau. Tous les ingrédients sont hachés grossièrement et traditionnellement mélangés à l'aide d'un mortier et d'un pilon. Le gazpacho est ensuite passé dans un tamis à mailles fines pour obtenir une soupe rosée, lisse et rafraîchissante.

Ma version simple du gazpacho est similaire à celle d'Andalousie, mais elle est apprêtée avec des légumes frais non pelés exclusivement. Puisque je le sers sans le passer au tamis, il en résulte un mélange rustique, rouge et vert de pure fraîcheur d'été.

J'ai choisi le vin **Coto de Hayas** d'un beau rose saumoné et servi très froid, provenant de la Bodegas Aragonesas. Ce rosé espagnol est fruité et généreux. Puisqu'il est à la fois floral et sec, il supporte très bien le piquant végétal de ce succulent gazpacho.



Passez un merveilleux été !

## Gaspacho Fresca



Une boîte de 540 ml (19 oz) de jus de tomate, réfrigérée

pendant au moins 2 heures  
3 petites tomates sur vigne  
1 petit poivron vert  
1 petit poivron rouge  
Un demi petit oignon rouge  
Un demi concombre anglais  
Un demi petit piment jalapeño (au goût)  
Une poignée de feuille de coriandre  
1 petite gousse d'ail  
1 petite lime, broyée et asséchée  
Sel de mer gris français  
Poivre noir fraîchement moulu  
Un trait de vinaigre de Xérès  
Quelques gouttes de votre sauce piquante favorite

### Pour servir

1 petite lime, broyée, asséchée et coupée en quartiers  
Fromage brie, à température ambiante  
Baguette fraîche

Déposez quatre verres de service dans le congélateur.

Hachez les légumes et les feuilles de coriandre grossièrement et déposez le tout dans le récipient d'un mélangeur. À l'aide d'une Microplane ou d'une râpe fine, prélevez le zeste de la lime et râpez la gousse d'ail directement dans le récipient. Ajoutez le jus de la lime et assaisonnez de sel et de poivre. Ajoutez le trois-quarts du jus de tomate bien refroidi et réduire le tout en purée. Ajoutez le reste du jus de tomate, un trait de vinaigre de Xérès et quelques gouttes de sauce piquante. Pulsez 2 ou 3 fois pour mélanger. Rectifiez l'assaisonnement et placez le récipient au



réfrigérateur pendant un minimum de 2 à 3 heures.

Juste avant de servir, mélangez le gaspacho avec une louche, retirez les verres du congélateur et remplissez-les de soupe.

Servez le gaspacho avec des quartiers de lime, un fromage brie bien chambré et des tranches de baguette fraîche.

¡Buen provecho!

Abonnez-vous à notre  
infolettre pour être informé  
de nos plus récents articles

**S'inscrire**

Mes recettes déjà parues dans WestmountMag.ca :

[Crostini aux tomates grillées et feta aux herbes](#)

[Fromage halloumi grillé garni d'arilles et de sirop de grenade](#)

[Figues fraîches grillées garnies de fromage de chèvre et de miel parfumé à l'eau de rose](#)

[Amandes parfumées à l'ail, au romarin et au thym](#)

[Fromage fontina fondu aux tomates séchées, à l'ail et aux herbes fraîches](#)

[Pétoncles poêlés garnis d'une réduction de lait de coco parfumé d'huile de coriandre et de jus de fruits de la passion](#)

[Stracciatella zuppa citronnée et ensoleillée](#)

[Olives marinées et Martini à la vodka au citron confit](#)

[Crostini à la poire et au fromage bleu](#)

[Tortilla de patatas](#)

[Carpaccio de bœuf et croustilles de bagel](#)

[Salade de crevettes de Matane, asperges et pamplemousse rose](#)

[Napoléons de betteraves rouges au fromage de chèvre et aux framboises](#)

[Prosciutto e Melone with Insalata Caprese](#)



**Josee Brisson** est une créatrice culinaire passionnée par l'archéologie, la mythologie, l'histoire, la littérature et les arts. Après avoir suivi une formation de cuisinière professionnelle à l'École hôtelière des Laurentides de Sainte-Adèle, Québec, elle a travaillé avec François Chartier, sommelier et chercheur en cuisine et en vins, de renom international. Elle a aussi offert un service de chef à la maison. Josee est aussi traductrice, chercheuse et gestionnaire de médias sociaux.



Son livre de recettes, **L'Apéro – Amuse-bouches & Cocktails**, fut **#1 Meilleur Vendeur** dans sa catégorie sur Amazon. Voici le lien qui mène au [livre de Josee](#).

### Categorie

1. Gastronomie
2. Recette
3. Repas léger | Café

### Tags

1. aliments frais
2. appetizers
3. Coto de Hayas
4. cuisine
5. Easy recipes
6. Espagne
7. été
8. Fresh food
9. Gazpacho Fresca
10. josee Brisson
11. recettes faciles
12. Summer

### date créée

août 2018