



SALMOREJO POUR 4

Cette soupe froide andalouse fait penser à un gaspacho. Cette recette traditionnelle de Cordoue est une crème de tomate populaire en Andalousie et dans toute l'Espagne. Elle est consommée avec des brisures d'œufs durs et quelques morceaux de jambon Serrano.

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 kg de tomates
- 15 cl d'huile d'olive
- 200 g de pain
- 1 gousse d'ail
- Sel
- 2 tranches de jambon serrano
- 2 œufs durs

PREPARATION

- Commencez par cuire les œufs durs dans de l'eau bouillante.
- Pelez l'ail.
- Coupez les tranches de jambon en petits morceaux
- Coupez les tomates en quartiers.
- Coupez le pain en petits morceaux.
- Mettez les tomates coupées dans un blender et mixer.
- Ajoutez le pain, l'huile d'olive, l'ail puis salez et poivrez.
- Mixez de nouveau jusqu'à obtenir une soupe épaisse et lisse.

SERVICE

Placez le Salmorejo au frais au moins pendant deux heures. Il faut qu'il soit bien froid au moment de le servir.

Servez la soupe dans les bols, parsemez de brisures d'œufs durs et de jambon Serrano.

ASTUCES

Vous pouvez rajouter un jus de citron dans votre préparation.

Pour une version épicée, vous pouvez mettre du tabasco.

Servez avec du pain grillé frotté à l'ail.