

# les recettes d'Alice

## Gaspacho Andalou blanc



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



0 minutes



facile

### Ingrédients

1 concombre  
5 c à s d'huile d'olive  
150 gr de pain  
2 gousses d'ail  
100 gr d'amande émondées

2 c à s de vinaigre de xérès  
30 gr de pignons de pin  
100 gr de raisin blanc  
30 gr de raisins secs

### Matériel nécessaire

1 mixeur

### Préparation et réalisation

- 1- Faire colorer les pignons dans une poêle a sec puis les laisser refroidir. Les mélanger ensuite aux raisins secs et les hacher.
- 2- Oter la croûte du pain et mettre la mie à tremper dans de l'eau. Eplucher le concombre et le découper en gros dés. Epépiner les raisins blancs. Mixer la mie de pain, les raisins, les amandes, les gousses d'ail épluchées, l'huile et le vinaigre. Assaisonner.
- 3- Ajouter 75 cl d'eau glacée, mixer de nouveau et laisser reposer au froid 1 h 30.
- 4- Au moment de servir garnir le fond des bols avec le mélange raisins secs/pignons, verser dessus la soupe et parsemer de concombre.

### Conseils et astuces

Alice Délice

