

GASPACHO ACIDULE, AIL BLANC ET HARICOTS VERTS



Facile Préparation: 20 mn Cuisson: 15 mn

Pour 4 personnes:

Pour le gaspacho:

1 kg de tomates pelées et épépinées (de Marmande de préférence)
2 c.à soupe rase de mie de pain
le jus d'1/2 citron + 1 belle pincée de piment d'Espelette
1 pincée de sucre
1 c. à soupe d'huile d'olive fruitée (1ère pression à froid)
quelques fines lamelles d'oignons nouveaux

Pour l'ail blanc:

1 yaourt à la grecque
2 têtes d'ail nouveau

Pour les haricots verts:

500 g de haricots (extra fins si possible)
sel pour tous les éléments de la recette

L'ail: Eplucher les 2 têtes d'ail et blanchir les gousses pendant 1 minute dans 3 ou 4 eaux successives. Finir la cuisson des gousses à l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient très tendres.

Lorsque les gousses d'ail sont refroidies, les mixer avec un yaourt à la grecque, ajuster l'assaisonnement et réserver au froid.

Les haricots verts : Laver, équeuter (effiler si nécessaire) les haricots verts. Les couper pour avoir des bâtonnets de la même taille (les chutes serviront à une autre recette comme une macédoine maison par exemple) et les cuire à l'anglaise une dizaine de minutes. Les égoutter et les plonger dans l'eau glacée pour fixer la couleur, réserver.

Le gaspacho: Laver, peler et épépiner les tomates. Les couper en morceaux et les essorer pour éliminer le maximum d'eau de végétation (la conserver à part).

Mettre dans le bol du mixer, les morceaux de tomate avec la mie de pain, le jus de citron, l'huile d'olive et le sucre.

Mixer jusqu'à l'obtention d'une purée fluide. Ajuster la consistance avec l'eau de végétation recueillie, ajouter le piment d'Espelette et saler au goût.

Dressage:

Dans une verrine, verser la crème d'ail au yaourt puis une bonne couche de gaspacho.

Sur un côté de l'assiette, dresser les haricots verts en un rang un peu épais dans le sens de la largeur et les arroser généreusement avec le reste du gaspacho.

Déposer quelques très fines lamelles d'oignon nouveau cru sur la verrine (je les ai oubliées pour la photo!).