

## El Salmorejo andaluz



**Soupe froide andalouse originaire de Cordoue, un peu l'ancêtre du gaspacho, qui compte uniquement de la tomate, du pain, de l'huile et de l'ail.**

### La recette d'Alexis Muñoz (élaïologue)

**Ingrédients pour 4 personnes :** 1 kg de tomates rouges juteuses et goûteuses ; 200 g de mie de pain très dense ; 100 ml d'huile d'olive vierge extra monovariétale (picual ou arbequina de préférence) ; 1 gousse d'ail ; sel ; 2 œufs durs ; 150 g de jambon ibérique.

**Peler et mixer** les tomates dans un blender puissant. **Ajouter** la mie de pain, l'ail écrasé, 1 pincée de sel, bien **mixer** le tout. **Ajouter** progressivement l'huile d'olive et **continuer de mixer** jusqu'à **obtenir** une texture lisse et crémeuse. **Passer** au chinois si besoin. **Goûter et ajuster** le sel.

**Hacher** finement les œufs durs (ou les passer au tamis pour les émietter), **couper** le jambon en dés. **Verser** la purée de tomates-pain dans un bol ou une assiette creuse, **garnir** des œufs émiettés et du jambon. **Ajouter** un filet d'huile d'olive vierge extra et **déguster** froid ou à température ambiante.



iqué aprovechen ! Christelle Goazou