

# Recette du Gaspacho selon Mémé-Anna.

Attention, il ne s'agit en AUCUN cas d'une recette de Gaspacho style Gaspacho Andalou.

Pour 6 personnes.

Ingrédients:

- Bouillon

Porc, pintade, canard, lapin, poulet, oignons (6), Tomates, poivrons, safran.

- Galette

800 g de farine, eau, sel

---

La galette:

La veille, préparer la galette. Dans un saladier, verser la farine, l'eau (environ ½ litres) et le sel. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte à pain. La pétrir un peu. Laisser reposer un moment. L'étaler de l'épaisseur d'un doigt et l'enfourner sur la plaque du four, préalablement chauffée. Cuire à thermostat 6. Pour les fours électriques, placer dans le bas du four un récipient d'eau afin d'éviter le dessèchement.

La galette ne doit pas être dorée, mais tout juste cuite. Après cuisson, l'envelopper dans un torchon jusqu'au lendemain.

Le bouillon:

Dans l'huile, faire revenir les poivrons coupés en quatre, les retirer et ajouter les morceaux de viande. Les faire dorer. Les retirer. Verser les oignons hachés fin, cuire à feu doux. Ils ne doivent pas colorer. Après réduction, ajouter la tomate que l'on aura passée au mixer. Faire réduire, ajouter 2 litres d'eau, les viandes en surveillant la cuisson de certaines. Saler, poivrer, mettre le Safran.

Couper la galette en petits morceaux dans l'épaisseur (en deux ou trois, selon) puis les jeter dans le bouillon. Déposer les poivrons, Cuire à feu moyen 20 minutes.

# Gaspatchos.

6 personnes.

Bouillon: Porc, pintade, canard, lapin, poulet, oignons (6) tomates, poivrons, safran.

Galette: 800g farine, eau, sel.

La veille, préparer la galette. Dans un saladier, verser la farine, l'eau (environ 2 litres) le sel. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte à pain. La pétrir un peu. La laisser reposer un moment. L'étaler de l'épaisseur d'un doigt et l'enfourner sur la plaque du four préalablement chauffée. Cuire à th. 5/6. Pour les fours électriques, placer dans le bas du four un récipient d'eau afin d'éviter le dessèchement.

La galette ne doit pas être dorée, une juste cuite. Après cuisson l'envelopper dans un torchon jusqu'au lendemain.

Bouillon. Dans l'huile, faire revenir les poivrons coupés en quatre. Les retirer et ajouter les morceaux de viande. Les faire dorer. Les retirer. Verser les oignons hachés fin, cuire à feu doux. Il ne doivent pas colorer. Après réduction, ajouter la tomate que l'on aura passée au mixer. Faire réduire, ajouter 2 l d'eau, les viandes en surveillant la cuisson de certaines. Saler poivrer, mettre le safran.

Couper la galette en petits morceaux dans l'épaisseur (en deux ou trois selon) puis les jeter dans le bouillon. Déposer les poivrons. Cuire à feu moyen 20 minutes.