

Soupe froide de tomates au pain « salmorejo de Cordoue »



<u>Ingrédients</u>	<u>Proportions</u> (pour 6 personnes)
Tomates	1 kg
Pain légèrement rassi	150 g
Vinaigre de xérès	1 c. à c.
Sel	10 g
Ail	1 gousse
<u>Finition</u>	
Mozzarella	200 g
Tomate	1
Poivron	quelques lamelles
Basilic	quelques feuilles
Huile d'olive	1 c. à s.

Procédé

1. Laver les tomates. Ne pas les peler.
2. Couper grossièrement les tomates et les réduire en purée à l'aide d'un mixer.
3. Emietter le pain et verser la purée de tomate par-dessus ; laisser imbiber durant au moins 15 minutes.
4. Ajouter l'ail, le sel, le vinaigre et l'huile.
5. Passer l'ensemble au mixer ou blender durant environ 2 minutes pour obtenir une soupe crémeuse.
6. Vérifier l'assaisonnement, conserver au frais.
7. Verser la soupe dans des assiettes et placer au centre une quenelle de mozzarella.
8. Décorer avec le reste des ingrédients et terminer par des gouttes de d'huile d'olive.

Conseils

- Utiliser uniquement des tomates gouteuses de variétés anciennes.
- Remplacer la mozzarella par de la burrata également de très bonne qualité.
- A servir en petites verrines, en entrée ou en plat végétarien.