



gaspacho, quelle émotion !

En Espagne on gaspache à tout va. Chaud, froid, et pas seulement à la tomate. C'est que là-bas cette soupe presque mythique est plus qu'une recette, c'est une attitude.

RÉALISATION BRIGITTE RÉGIS AVEC VANINA ET ALBERTO HERRAIZ. PHOTOS YUTAKA YAMAMOTO

Alberto, le king du gaspacho

Le gaspacho c'est aussi et surtout une technique, une base de cuisine. Et Alberto Herraiz, cuisinier espagnol installé à Paris, en est le roi. Il en a étudié toutes les finesses et les malices et l'a adapté en une cinquantaine de recettes différentes qu'il prépare dans son restaurant, « au Fogon Saint-Julien ». Il installe un « bar à gaspacho » au grand fooding d'été du 27 juin (sur la plage du Batofar, de 12 à 17h - infos sur www.le-fooding.com) et met la dernière touche de sel à un livre de 50 recettes de gaspachos, à paraître en fin d'année aux éditions Montagu en Espagne. Il nous livre en avant-première cinq recettes épatantes de fraîcheur, à base de légumes ou de fruits, à servir en entrée d'un repas d'été.

Toutes les recettes sont pour 1 litre de gaspacho, soit environ pour 4 personnes.

Petits pois et menthe

Ingrédients

220 g de petits pois (frais écosés ou décongelés)
40 g de feuilles de menthe
20 g d'origan frais
1 dl d'huile d'olive
0,3 dl de vinaigre de vin blanc
50 g de mie de pain
2,5 dl d'eau
sel, poivre

Faire macérer les petits pois, la menthe, l'origan, l'huile, la mie de pain et une petite c. à c. de sel pendant 12 heures au froid. Mixer et émulsionner. Diluer avec l'eau, et le vinaigre en ajustant la quantité selon la texture que l'on aime.

Mettre au frais. Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre. Servir dans des petites tasses ou des verres, sans cuillère.

Je n'ai pas d'origan frais : remplacez-le par du thym.



Melon-jambon

Ingrédients

500 g de melon épluché et vidé de ses graines
50 g de jambon espagnol (Iberico ou Serrano) coupé en petites lamelles
200 g de mie de pain
2 dl d'huile d'olive
3,5 dl de vinaigre de vin blanc
2 dl d'eau
sel, poivre

Faire macérer le melon coupé en morceaux, l'huile, la mie de pain et une petite c. à c. de sel pendant 12 heures au froid. Mixer et émulsionner. Diluer avec l'eau, et le vinaigre en ajustant la quantité selon la texture que l'on aime.

Mettre au frais. Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.

Pour servir. Déposer les lamelles de jambon à la surface du gaspacho.

Où trouver du jambon espagnol ? En grandes surfaces au rayon charcuterie à la coupe ou en libre-service sous-vide.

Ajo blanco (un grand classique aux amandes)

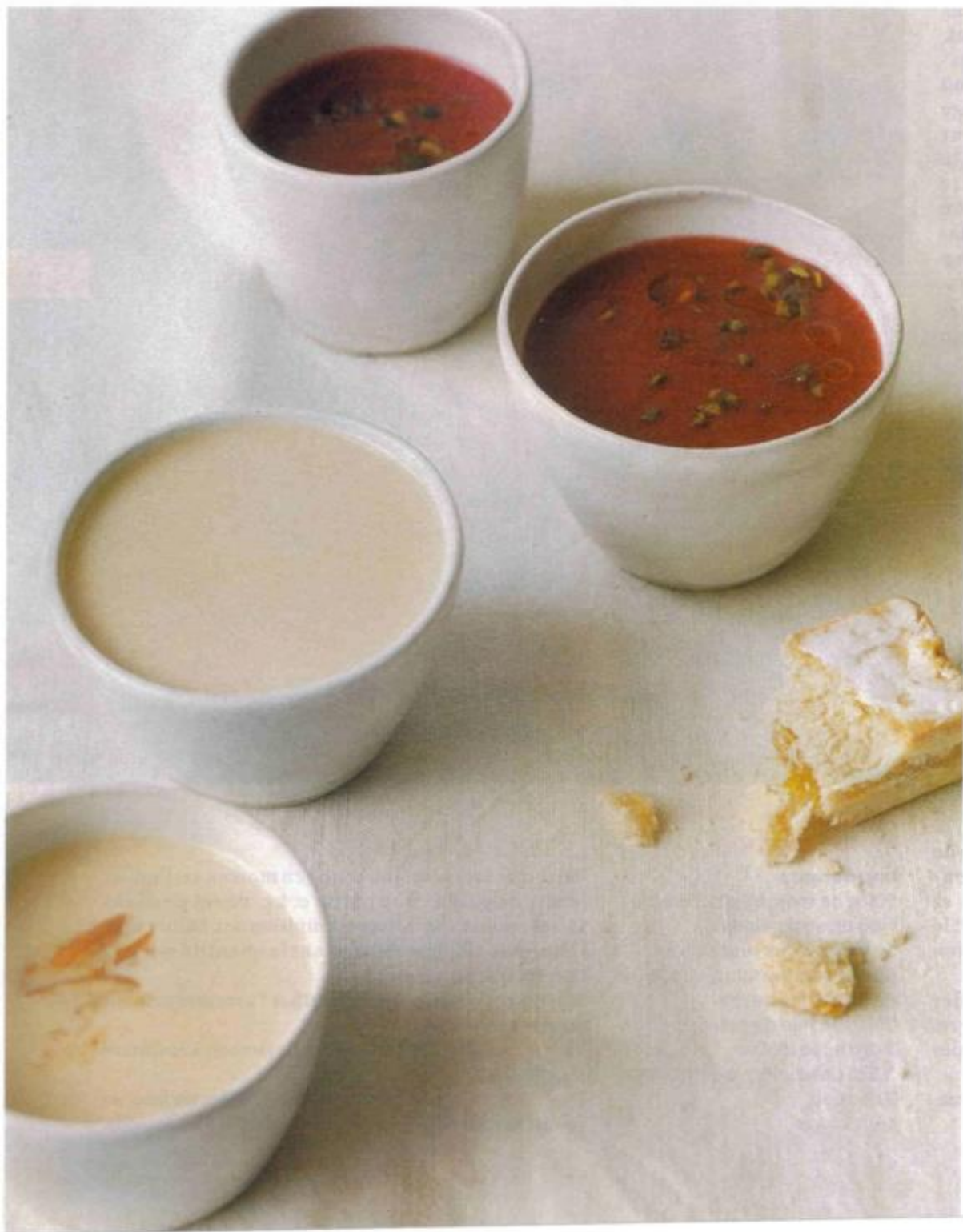
Ingrédients

180 g d'amandes mondées
(fraîches ou sèches)
1 gousse d'ail
1,8 dl d'huile d'olive
0,5 dl de vinaigre de Xérès
100 g de mie de pain
1/2 l d'eau
sel et poivre

Faire macérer les amandes, l'ail pelé et écrasé, l'huile, la mie de pain et une petite c. à c. de sel pendant 12 heures au froid. Mixer et émulsionner. Diluer avec l'eau, et le vinaigre en ajustant la quantité selon la texture que vous désirez.

Mettre au frais. Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre. Pour servir, parsemer la surface d'amandes finement émincées.

C'est quoi les amandes mondées ? Ce sont les amandes épluchées, débarrassées de la fine peau qui les recouvre.



Betterave et pistache

Ingrédients

330 g de betterave rouge cuite et pelée
35 g de pistaches décortiquées non salées
20 g de poivron rouge
1,3 dl d'huile d'olive
0,6 dl de vinaigre de Xérès
60 g de mie de pain
3,5 dl d'eau
sel, poivre

Faire macérer les betteraves et le poivron coupés en dés avec les pistaches, l'huile, la mie de pain et une petite c. à c. de sel pendant 12 heures au froid. Mixer et émulsionner. Diluer avec l'eau et le vinaigre, en ajustant la quantité selon la texture que l'on aime. Mettre au frais. Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre. Pour servir : parsemer la surface de pistaches finement pilées.

Je n'ai pas le temps de laisser macérer. Pas de problème, on passe directement à l'étape mixage de tous les ingrédients solides, plus le vinaigre, l'huile et 1 petite c. de sel. Puis on continue la recette à l'étape « émulsion ».

Fraise

Ingrédients

330 g de fraises
30 g d'oignon nouveau
0,5 dl de vinaigre de Xérès
1,5 dl d'huile olive
100 g de mie de pain
3,5 dl d'eau
sel, poivre

Faire macérer les fraises équeutées et coupées en morceaux, l'oignon pelé et coupé en morceaux, l'huile, la mie de pain et une petite c. à c. de sel pendant 12 heures au froid. Mixer et émulsionner. Diluer avec l'eau, et le vinaigre en ajustant la quantité selon la texture que l'on aime. Mettre au frais. Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre. Servir dans des petits verres, sans cuillère. Accompagner de morceaux de pain-baguette frottés à la fraise, arrosés d'un filet d'huile d'olive et parsemés de fleur de sel.

Je n'ai pas le temps de laisser refroidir. Remplacez l'eau par des glaçons.



167

Les principes du gazpacho

Le gazpacho c'est tout simple : la base c'est toujours du vinaigre, de l'huile d'olive et de la mie de pain auxquels on ajoute les ingrédients de son choix. Classiquement tomate et poivron mais ça peut être plein d'autres choses. Puis on applique toujours la même méthode, qu'Alberto nous résume en cinq étapes :

Maceración. On fait macérer tous les ingrédients de la recette sauf l'eau, le vinaigre et le poivre (mais on peut mettre

le vinaigre si on aime un résultat plus acide). On place le tout au froid pendant 12 heures, couvert d'un film alimentaire. La macération lie les saveurs et donne indéniablement un goût plus subtil au gazpacho. Mais si on n'a pas le temps on peut zapper cette étape.

Trituración. On met tous les ingrédients solides dans un mixeur, avec un peu de l'huile de la macération et on mélange à vitesse pas trop rapide (pour ne pas incorporer

trop d'air). Jusqu'à ce que ce soit bien homogène.

Emulsión. On incorpore petit à petit le reste du liquide de macération, et le vinaigre en versant en filet dans la préparation, comme on ferait pour monter une mayonnaise. Evidemment on laisse tourner le mixeur pendant ce temps. En procédant ainsi on obtient une émulsion stable qui ne décante pas. C'est très pratique si on veut préparer le gazpacho à l'avance.

Dilución. On dilue ensuite en rajoutant de l'eau (ou des glaçons pour refroidir le gazpacho très vite), toujours en mélangeant lentement au mixeur. La quantité indiquée dans les recettes n'est pas immuable, on peut la moduler en fonction de la consistance que l'on aime.

Filtración. On filtre à la passoire fine pour éliminer les fibres et les peaux des légumes. Voilà, on n'a plus qu'à mettre au froid avant de passer à la degustación !