

Gazpacho d'épinards

Tirée du livre Plenty de Yotam Ottolenghi

Ingrédients

- Pain baguette de la veille
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel

- 2 branches de céleri (avec les feuilles)
- 2 poivrons verts épépinés
- 6 petits concombres pelés
- 3 tranches de pain de la veille sans la croûte
- 1 petit piment fort (au goût)
- 1 gousse d'ail (la recette originale demande 4 gousses d'ail mais c'est fort en bibitte!)
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 ½ tasse de noix de Grenoble rôties au four
- 1 tasse de feuilles de basilic
- 2 c. à table de persil haché
- 6 tasses de feuilles d'épinards
- 4 c. à soupe de vinaigre de sherry (Xéres)
- 1 tasse d'huile olive
- 3 c. à soupe de yogourt Grec
- 2 tasses d'eau
- Cubes de glace
- Sel et poivre

Préparation

Pour faire les croûtons, préchauffer le four à 350°F. Couper la baguette en cube de ¾ pouce. Enrober d'huile d'olive et saler. Placer au four, sur une tôle à biscuit, environ 10 minutes ou bien jusqu'à ce que les croûtons soient dorés. Réserver.

Couper le céleri, le piment, les concombres, le pain, le piment fort et l'ail en gros morceaux. Mettre dans un mélangeur et ajouter le sucre, les noix, les épinards, le basilic, persil, vinaigre, huile d'olive, le yogourt et presque toute l'eau. Pulser jusqu'à une consistance crémeuse. Ajouter de l'eau si vous trouvez la gazpacho trop épaisse. Saler et poivrer.

Server avec les croutons

Bon appétit