

# Gaspacho à l'Andalouse

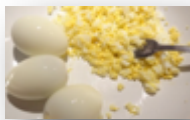
Ingrédients pour : 8 Personnes

Préparation :

Cuisson :

## Méthode d'élaboration

1/ Préparez le Gaspacho	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Couper les tomates en quartier (ne pas les monder, ni les épépiner). Epépiner les poivrons sans les éplucher et les couper en morceaux de même volume que les tomates. Eplucher et couper le concombre en deux dans la longueur. L'épépiner avec une cuillère et tronçonner. Eplucher et couper l'oignon rouge en 8 après avoir retiré le pédoncule. Eplucher et dégermer l'ail. Réunir tous ces ingrédients et les mixer à la girafe. Passer au chinois, ajouter huile d'olive, vinaigre, sel et tabasco. Réserver au frais	Tomate	Kg	1,000		
	Poivron rouge	Pièce	2		
	Oignon	Pièce	1		
	Concombre	Pièce	3/4		
	Huile d'olive	L	0,080		
	Vinaigre de Xérès	L	0		
	Ail	Kg	0		
	Tabasco	L	PM		
	Sel fin	Kg	PM		
2/ La brunoise de Poivron et de concombre	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Oter la peau des poivrons et des concombres, tailler en brunoise.	Poivron rouge	Kg	1/2		
	concombre	Kg	1/4		
3/ Les œufs durs et les croûtons	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Cuire les œufs 10 minutes dans une eau bouillante vinaigrée pour les durcir. Hacher séparément les blancs et les jaunes d'œufs durs puis les mélanger. Tailler des cubes de pain de mie de 1 cm de côté et les sauter ou les frire à l'huile d'olive. Les débarrasser et les réserver dans une plaque sur papier absorbant. Ciseler finement le basilic.	Oeufs	Pièce	2,000		
	Vinaigre blancs (œuf)	L	pm		
	Pain de mie	Kg	0,160		
	Huile d'olive	L	0,080		
	Basilic	Botte	1/4		
	Sel fin	Kg	PM		
Finition et Dressage	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Dresser le Gaspacho dans des récipients rafraîchis : bols, soupières, assiettes creuses, verrines...Au moment de l'envoi, ajouter le basilic et un glaçon dans le potage. Servir les garnitures à part, préalablement assaisonnées.					
Coût Matières Premières total :					
Coût Matières Premières Portion :					#DIV/0!



### Argumentation Commerciale