



*Chez Bacchus*  
Gîte, Chambres et Table d'hôtes

*La cuisine Méridionale de Marie « Chez Bacchus »*

*Entrée*

*Salmorejo (Andalou)*

**Préparation :** 5 mn

**Cuisson :** 30 mn

**Repos :** 30 mn

**Temps total :** 65 mn

**Pour 4 personnes :**

- 2 gousses d'ail dégermées
- 40 g d'huile d'olive
- 100 g de pain dur
- sel et poivre
- 2 œufs durs
- 4 tranches de jambon cru
- 4 tomates bien mures

**Préparation thermomix :**

- Râper les œufs durs et réserver
- Couper les tranches de jambon en fines lamelles et réserver
- Mouiller légèrement le pain dur puis le mixer 5 sec / vitesse 5
- Peler les tomates, l'ail
- Ajouter les tomates, l'ail et l'huile d'olive au pain mixé puis mixer 10 sec / vitesse 4
- Mettre en ramequin et laisser au frigo afin que se soit bien froid
- Servir avec quelques morceaux de jambon et une cuillère d'œuf dur râpé

**Service :**

*En entrée froide, de préférence, cette recette se prépare 1 heure avant de servir afin de laisser bien refroidir, alternative au gaspacho*