



## Gaspacho de tomates aux moules

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La chaleur est de retour parmi nous. Quoi manger de frais ?

### Les ingrédients pour la recette

- 1.5 kg de tomates (cœur de bœuf)
- 100 g d'oignon
- 1 concombre
- 1 poivron rouge
- 500 g de moules
- 1 jaune d'œuf
- 1 gousse d'ail
- 20 cl d'huile d'olive
- Sel fin et poivre du moulin
- Aneth ou ciboulette

Pour **6** personnes

## La réalisation de la recette

Laver et couper en **deux les tomates**. Ôter **les pépins** des tomates et les couper grossièrement. Les mettre dans un récipient et ajouter **l'oignon haché au préalable**. Laver et éplucher le concombre. Le couper en deux dans le sens de la longueur et ôter les pépins à l'aide d'une cuillère à café. Couper le concombre en morceaux et l'ajouter aux tomates. **Laver le poivron rouge**, le couper en deux puis ôter les pépins. Couper en petit morceaux votre poivron rouge puis l'ajouter aux tomates, concombre et l'oignon. **Mixer au mixeur plongeant, au coupe légumes voir au blender le tout et filtrer dans une passoire à mailles fines**. Il faut juste récupérer le jus et la pulpes des légumes. Assaisonner de sel fin et poivre du moulin et réserver votre coulis au frais. **Trier et laver les moules**. Les faire ouvrir dans une casserole et les séparer de leurs coquilles. Mettre vos moules au réfrigérateur. Il faut maintenant réaliser un **mayonnaise un peu spécial**. Mettre dans un récipient les jaunes d'œufs. **Éplucher une gousse d'ail** et la hacher finement. **L'ajouter aux jaunes d'œufs** et monter votre mayonnaise avec de l'huile d'olive. Verser à votre mayonnaise le coulis de tomates refroidi et bien mélanger au fouet. Ajuster l'assaisonnement et laisser 2 heures au réfrigérateur. Pour le dressage, mettre deux ou trois **louches du gaspacho** dans chaque assiette creuse et parsemer de moules. **Ajouter soit de l'aneth** ou de ciboulette pour la décoration. Une entrée froide parfaite pour les saisons chaudes.

Plaisir