

# Gaspacho valencien

**Pour 10 personne(s)**

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

## **Ingrédients**

- 2 kg de viande
- 1/3 de [porc](#) (dans l'échine) coupé en morceaux
- 1/3 de [lapin](#) (entier) découpé
- 1/3 de [poulet](#) (cuisse, haut de cuisse ailes)
- 2 kl d'oignons
- 2 kl de [tomates](#) fraîches ou [tomates](#) en boîte
- 4 sucres (pour enlever l'acidité de la tomate) + 2 petites boîtes de concentré de [tomates](#).
- sel à la gracia de Dios
- poivre

## **Recette**

Faire dorer la viande en morceaux. Légèrement salée.

Commencer par le [poulet](#) ensuite le [lapin](#) et le porc.

Les retirer, pour mettre les [oignons](#) coupés en petits morceaux.

Lorsqu'il est brun, rajouter les [tomates](#) réduites en purée + le concentré.

Faire cuire [oignons](#) et [tomate](#).

Ensuite ajouter les viandes, et, de l'eau bien chaude, environ 6 à 8 cm au dessus du niveau de la [sauce](#) (3 ou 4 doigts).

## **La galette**

Pour éviter de faire la galette, la remplacer par du pain azyne acheté dans le commerce.

## **Ou**

### **A faire la veille.**

2 Kg de farine + 2 pincées de sel

4 cuillerées à soupe d'huile

Pétrir à l'eau, jusqu'à obtention d'une pâte souple, non collante.

Partager la pâte pour faire des galettes d'1,5 cm d'épaisseur (1 petit doigt)

Cuire à four chaud

Traditionnel

Thermostat 5/6 175-180°

La galette ne doit pas dorer.

C'est le soir à la veillée en famille, que la galette sera brisée à la main en petits morceaux.

La conserver dans un torchon, jusqu'au lendemain.

## **CONSEILS**

### **Composition finale**

Une demi-heure ou une heure avant de servir le Gaspacho, verser dans la poêle, la galette brisée en petits morceaux.

### **Ustensiles**

Une grande poêle à deux anses et bords hauts style paëlla.

### **Cuisson**

En pratique faire revenir tous les ingrédients sur le gaz, et finir la cuisson lorsque vous ajouter la galette brisée, facultatif, au feu de bois