

FÊTE DE LA SOUPE

Auffargis – 6 octobre 2012

Le Gaspacho *des Colibris*

pour 15 personnes



INGRÉDIENTS

1 lapin + 1 poulet

Huile d'olive (8 c à s)

6 l d'eau

6 cubes de bouillon de volaille

500 g de coulis de tomates

Paprika doux (2 c à s)

Épices gaspacho (3 paquets)

3 paquets d'épices gaspacho + sel + poivre

Pain azyne (600 g) + 0,8 g de safran

PRÉPARATION

Faire revenir les morceaux de viandes dans l'huile.

Verser le coulis de tomates, bien remuer.

Ajouter eau, paprika, sel, poivre et épices.

Laisser cuire 30 mn.

Mettre le pain azyne.

Continuer la cuisson encore 15 mn

Verser le safran, dilué dans du bouillon de cuisson,
3 mn avant de servir.

