



Gaspacho de poivrons jaunes du jardin, avec crumble de Salsiccia al Peperoncino ticinese et pignons

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 4 poivron jaune
- 4 grosse tranche de pain rassis, sans croûte
- 2 oignon
- 8EL vinaigre blanc
- 24EL huile d'olive extra vierge
- 4 Salsiccia al Peperoncino ticinese
- 60g pignons
- à v. quelques brins de ciboulette
- à v. sel
- à v. poivre du moulin

Préparation

1. Laver le poivron et l'éplucher avec un épluche-légumes.
2. Le couper en quartiers, retirer le pétiole et les filaments blancs, et couper le poivron en morceaux.
3. Découper l'oignon en lamelles, et le pain en petits bouts.
4. Passer tous les ingrédients au mixer avec 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, le vinaigre, le sel et le poivre, jusqu'à obtenir un liquide lisse et homogène.
5. Verser le gazpacho dans un pichet et réserver.
6. Retirer le boyau de la Salsiccia al Peperoncino Ticinese et émietter la chair à la main.
7. Faire chauffer 2 cuillères d'huile dans une poêle antiadhésive et faire dorer la chair de la Salsiccia al Peperoncino Ticinese pendant 3-4 minutes en remuant et en séparant les morceaux avec une cuillère en bois. La chair de la Salsiccia al Peperoncino Ticinese doit être croquante et bien dorée de chaque côté.
8. Faire griller les pignons dans une petite poêle antiadhésive, sans ajouter de matière grasse, pendant 2-3 minutes, jusqu'à obtenir une belle couleur dorée et ciseler la ciboulette.

9. Verser le gazpacho dans des petits verres ou dans des assiettes creuses, et garnir avec la chair à saucisse à rôtir du Tessin, les pignons et la ciboulette avant de servir.