

GAPACHO ORANAIS

Je vous propose un régal qui vient d'Oran : Gaspacho Oranais. Cette recette a été élaborée par mon père et mon oncle qui étaient pieds noirs. **Je précise qu'il s'agit ici d'une recette personnelle. Dans la version originale il n'y a pas de porc.**

Ingrédients: (8 à 10 personnes)

500g de porc
2 ou 3 pigeons ou 1 pintade,
1 lapin
2 perdreaux (éventuellement), des cailles.
(On peut aussi y mettre
du poulet, du canard, etc...

1 kg de tomates fraîches émincées ou équivalent de tomates entières en boites.
1.5 kg d'oignons,
4 gousses d'ail,
1 bouquet garni (laurier, thym, persil). Du paprika, sel, poivre.

Pour les galettes:

500 gr de farine,
1 cuillère de sel,
de d'eau.

Ou vous prenez tout simplement des galettes Azyme

Préparation:

Les galettes: la veille, mélanger farine, sel et eau. Pétrir afin d'obtenir une pâte bien lisse et pas trop dure (si trop dure, ajouter un peu d'eau, si trop molle un peu de farine).

Laisser la pâte reposer un moment, puis, la partager en 3 ou 4 boules égales. Etaler pour former 3 ou 4 grandes galettes les plus fines possible.

Les mettre sur un plateau, avec une fourchette, les piquer sur toute la surface et les enfourner à mi-hauteur, température 160° environ 10minutes chaque four étant différent surveiller la cuisson.

Le lendemain :

Couper avec un bon couteau ou des ciseaux de cuisine des bandes d'environ 3 centimètres de large, couper des carrés de 3 centimètres de coté.

Le gaspacho:

Dans une grande poêle à bords hauts, faire revenir toutes les viandes coupées en

morceaux, les retirer.

Faire revenir les oignons émincés, ajouter les tomates coupées, laissé cuire 5 ou 6 mn.

Hacher grossièrement l'ail, l'ajouter à la sauce avec le bouquet garni, le paprika, salé, poivré.

Remettre toutes les viandes, couvrir avec 3 litres d'eau.

Laisser cuire environ 1 heure. Vérifier le bouillon pour qu'il ne soit ni trop liquide ni trop sec.

Sachant tout de même qu'une fois reposé, le gaspacho aura tendance à sécher (comme le riz).

Goûter de temps à autre pour rectifier l'assaisonnement. Ajouter les galettes coupées en petits morceaux et laisser cuire 10 à 15 mn, jusqu'à ce qu'elles soient souples sans devenir pâteuses, (personnellement je goûte durant la cuisson).