

Gaspacho Manchego aux Merguez-Morilles et Pointes d'Asperges

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- MERGUEZ	5-6
- CAROTTE(S)	3
- OIGNON(S)	1
- MORILLES (CHAMPIGNONS)	20g déshydratées
- GOUSSE(S) D'AIL	2-3
- ASPERGE(S)	400g de pointes
- TOMATES CONCASSÉES	200g
- BOUILLON DE VOLAILLE	1 litre (1 cube)
- GAZPACHO MANCHEGO (GALETTES DE PAIN)	2 sachets (360g)
- PAPRIKA	1 c à café
- RAS-EL-HANOUT (ÉPICES)	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites tremper les morilles dans de l'eau tiède pendant 20 minutes. Essorez les champignons et conservez l'eau de trempage.
- Pelez les asperges et faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 13-15 minutes. Egouttez et réservez.
- Pelez et coupez les carottes en rondelles. Faites-les cuire 4 minutes sous un film alimentaire au micro-onde.
- Coupez les merguez en tronçons de 2-3 cm.
- Emincez l'oignon.
- Faites revenir l'oignon avec les merguez dans de l'huile chaude. Salez et poivrez.
- En fin de cuisson des viandes, ajoutez les carottes ainsi que les tomates concassées puis assaisonnez de paprika et de ras-el-hanout.
- Arrosez alors le bouillon de volaille et portez à ébullition. Laissez réduire un peu.
- Intégrez les galettes de pain et poursuivez la cuisson en remuant doucement pendant 3-4 minutes maximum (il doit rester un peu de jus).
- Ajoutez enfin les champignons et leur jus de trempage. Déposez les asperges sur le tout. Laissez réchauffer quelques instants.
- Servez sans attendre.

