



1. Plongez les tomates 30 secondes à 1 mn dans une casserole d'eau bouillante, en ayant pris soin de faire une petite entaille à l'opposé du pédoncule. Egouttez-les et une fois refroidies, pelez-les, ôtez les pédoncules, coupez-les en gros quartiers.
2. Mettez les quartiers dans le bol d'un mixeur avec :
 - la mie de pain (la mie uniquement, ne mettez pas de croûtes),
 - l'ail pelé, dégermé et coupé en 4,
 - une pincée de sel.
 Mixez le tout.
3. Tout en continuant à mixer, ajoutez l'huile d'olive en filet, progressivement, comme si vous montiez une mayonnaise, jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et bien crémeuse.
4. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin. Réservez au frais au moins 30 mn.
5. Hachez finement les œufs durs (si vous avez un presse purée, utilisez-le). Réservez dans un bol.
6. Coupez le jambon en petits dés.
7. Dressez le salmorejo dans des bols individuels. Répartissez une cuillerée d'œufs durs émiettés et des dés de jambon au centre de chaque bol. Donnez quelques tours de moulin à poivre, versez un filet d'huile d'olive et servez froid ou à température ambiante.



Pour peler les tomates, vous avez plusieurs possibilités :

1- Plongez-les 30 secondes à 1 mn dans de l'eau bouillante en ayant pris soin d'entailler la peau d'une petite croix à l'opposé du pédoncule.

2 - Pour de petites quantités, utilisez un [éplucheur à tomates](#).

3 - Pour les tomates qui ont des replis, par exemple les cœurs de bœuf, et qui sont difficiles à éplucher avec un éplucheur à tomates, faites une croix avec la pointe d'un couteau à l'opposé du pédoncule, puis mettez-les 30 secondes à 900 watts au micro-ondes. La peau ne s'enlèvera pas aussi facilement qu'avec de l'eau bouillante mais se pèlera tout de même aisément.

Super facile
25 mn de préparation
Bon marché
Veggie
Vegan
Cru

Ingrédients pour 4 pers. :

Vous aurez besoin d'un mixeur

- 1 kg de tomates juteuses et goûteuses
- 200 g de mie de pain très dense
- 100 ml d'huile d'olive (de qualité !)
- 1 gousse d'ail
- Sel
- Poivre du moulin

En accompagnement :

- 2 œufs durs
- 150 g de jambon ibérique

Variantes :

Vous pouvez mettre un peu plus d'huile d'olive (jusqu'à 150 ml) pour une version un peu plus fluide et rajouter des petits croûtons en accompagnement.

