

« EL ECHO DE TU VOZ - L'ÉCHO DE TA VOIX » Loreto Martínez Troncoso

« *El eco de tu voz - l'écho de ta voix* » est une création collective orchestrée par Loreto Martínez Troncoso pendant plusieurs mois. Elle a donné lieu le 26 mai 2018 à 24 heures radiophoniques non-stop diffusées depuis la cour du 3 bis f, ponctuées d'enregistrements et de captations en direct de rencontres, de performances et de bouts de vie qui se déroulaient sur place. Les auditeurs ont pu notamment entendre la recette du gaspacho, spécialité d'Espagne, le pays d'origine de l'artsite, sa préparation et enfin, le déguster à l'ombre des platanes.

LA RECETTE



Laver les légumes et ôter la peau du concombre, épépiner les poivrons. Mixer tous les ingrédients, ajouter de l'eau si la mixture est trop épaisse, l'huile, le vinaigre et le jus de citron puis assaisonner. Bien mélanger et mettre au frigo au moins une heure, avec ou sans glaçons. Pour une préparation sans pulpe, une fois la recette réalisée, verser la préparation au travers d'une passoire avant de mettre au frais. Parsemer le basilic fraîchement coupé sur le gaspacho à son service.

Pour 5 personnes

- 6 tomates mures
- 1 concombre
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 2 oignons
- 3 citrons
- 6 cs de vinaigre
- 1/2 verre d'huile d'olive
- Basilic
- Tabasco
- Poivre et sel
- 1 verre d'eau

