

Ajo blanco (soupe espagnole à l'ail)



Ajo blanco (soupe espagnole à l'ail)

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 15 min

Pour 4 personnes

Ingédients

150 g d'amandes mondées • 150 g de mie de pain • 4 gousses d'ail frais • 25 cl de lait • 3 cuil. à soupe de vinaigre (Xérès si possible) • 10 cl d'huile d'olive • sel • poivre

Préparation

Au moins 8 h à l'avance, enfermez dans une boîte hermétique les gousses d'ail pelées et coupées en deux, la mie de pain émiettée et le lait. Placez la boîte au réfrigérateur.

Passé ce temps, réunissez le contenu de la boîte, les amandes, 30 cl d'eau et l'huile dans le bol d'un robot. Faites fonctionner l'appareil pour obtenir un velouté. Remettez-le au moins 30 min au réfrigérateur.

Servez l'ajo blanco glacé après avoir relevé de vinaigre, de sel et de poivre.

Le bon accord vin

Un bordeaux rosé

Notes personnelles