



6 à 8 personnes



15 minutes



Très facile

Côté cuisine

Gaspacho blanc

Ingrédients



150 g de pain rassis



150 g d'amandes ou de poudre d'amande



200 ml de lait



5 c. à soupe d'huile d'olive



1 petite grappe de raisin



2 à 3 gousses d'ail



2 c. à soupe Vinaigre (cidre, balsamique...)



500 ml d'eau

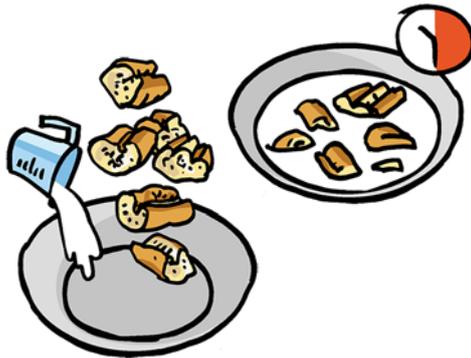


Sel et poivre

Préparation

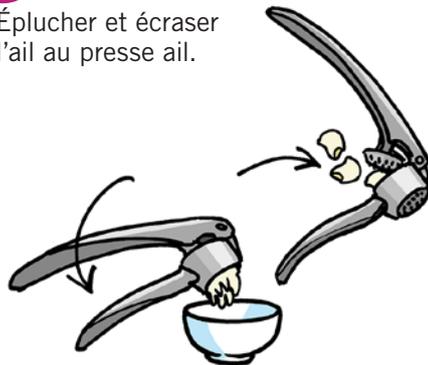
1

Faire tremper le pain dans le lait pendant 30 mn minimum.



2

Éplucher et écraser l'ail au presse ail.



3

Mixer les amandes dans l'eau avec le vinaigre.



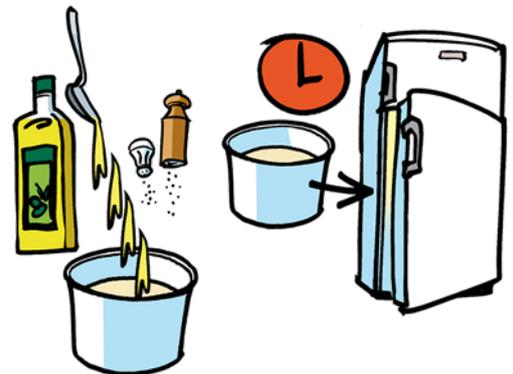
4

Ajouter le pain mouillé, le lait, l'ail écrasé et mixer à nouveau. Ajouter de l'eau pour une texture plus veloutée.



5

Ajouter 4 cuillères à soupe d'huile d'olive. Saler, poivrer, et laisser au réfrigérateur 1h minimum.



6

Au moment de servir, laver les grains de raisin. Servir en verrine avec un grain de raisin sur le dessus et une goutte de l'huile d'olive restante en filet.



Infoplus

Facile et rapide à préparer, voici une recette anti-gaspi désaltérante qui change pour l'apéro.