Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Ajo blanco

VEGAN AUTOMNE SANS LAIT

Imprimer

Commenter

Préparation: **5 min**

Ingrédients
Pour 6 personnes

- 1 tête d'ail vert
- 300 gr de lait d'amande
- 2 tranches de pain de mie sans gluten rassis
- 6 c. à s. de vinaigre de Xéres
- Sel aux herbes

1. Faites chauffer le Vitaliseur avec 1/4 d’eau. Quand l'eau bout, mettez la tête d'ail entière dans le tamis et cuisez, couvercle fermé, pendant 10 minutes.
2. Au bout de ces 10 minutes de cuisson, laissez tiédir, puis récupérez les gousses d'ail pelées pour obtenir environ 60g d'ail.
3. Mettez cet ail dans le bol d'un blender avec les tranches de pain de mie, le vinaigre, le lait d'amande et un peu de sel. Mixez finement, goûtez et ajustez en sel et en vinaigre.
4. Conservez au frais et servez très frais.

Une soupe vegan traditionnelle espagnole qui se sert froide avec quelques raisins blancs en saison. Pour le lait d'amande, je choisis celui d'un fabricant des Alpes de Haute Provence car il est e plus riche en amandes et en saveur.

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d’orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

Mon compte

Recettes
Contact
CGV
Newsletter
+33 (4) 94 01 22 61
Mon compte
Recettes
Notre histoire
Contact
CGV
Newsletter
Facebook
Pinterest
Instagram