

Ajo blanco con uvas – Soupe froide aux amandes et au raisin



Cette soupe espagnole, aussi jolie à regarder que délicate à déguster se sert l'été quand il fait chaud. De la qualité des amandes dépendra sa saveur. Pour ma part je la préfère servie en petites verrines à l'apéritif.

4 tranches de pain rassis de la veille
100g d'amandes entières
2 gousses d'ail
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
4 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge
1 litre d'eau glacée
100g de grains de raisin blanc
Sel

Écroûter le pain, le découper en petits morceaux et le mettre à tremper dans de l'eau froide. Faire blanchir les amandes 2 ou 3 minutes dans de l'eau et les peler - vous pouvez utiliser des amandes déjà pelées mais je le répète, il faut qu'elles soient de bonne qualité.

Hacher l'ail finement.

Peler et épépiner les grains de raisin - j'enlève les pépins mais je ne les pèle pas.

Dans le bol du mixer réunir les amandes et l'ail et mixer par pulsions successives afin d'obtenir une fine mouture.

Égoutter et essorer le pain et l'ajouter au mélange ail - amandes. Mixer à nouveau afin d'obtenir une fine purée.

Ajouter l'huile, le vinaigre et le sel, mixer à nouveau. Tout en mixant ajouter l'eau petit à petit jusqu'à l'obtention d'une consistance un peu épaisse. Filtrer le mélange dans une passoire fine.

Vérifier l'assaisonnement. Réserver au réfrigérateur une dizaine d'heures voire plus.

Juste avant de servir mixer quelques secondes et si la consistance vous paraît trop épaisse ajouter quelques glaçons puis mixer à nouveau. Je préfère avoir une consistance très épaisse dès le départ ce qui me permet de rajouter des glaçons au dernier moment et d'avoir ainsi une soupe bien froide voire glacée.

Répartir à la surface des petits morceaux de raisin et quelques gouttes d'huile d'olive.

La dernière fois que je l'ai faite la consistance était trop liquide à mon goût, j'ai alors ajouté une 1/2 cuillère à café de STAB 2000, j'ai laissé mûrir 10 minutes puis j'ai re-mixé et ainsi la consistance était parfaite.