

Gaspacho blanc et bâtonnets glacés, les recettes au lait



Gaspacho blanc

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : 1 heure

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 2 boîtes de haricots blancs (2x250 g poids net égoutté)
- 150 g de raisins blancs
- 2 gousses d'ail
- 1 citron
- 250 ml de lait fermenté
- 6 c. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre
- 100 g d'amandes effilées grillées

1. Égoutter et rincer les haricots blancs, en réserver 2 cuillères pour le service. Eplucher et dégermer les gousses d'ail. Mixer le tout avec les grains de raisins, le lait fermenté, le zeste râpé du citron, l'huile d'olive, du sel et du poivre, jusqu'à avoir une consistance lisse et veloutée.
2. Mettre au réfrigérateur idéalement quelques heures, avant de servir très froid, avec des amandes effilées grillées, les haricots réservés, quelques grains de raisins et un filet d'huile d'olive.

Petit plus

Le lait fermenté ou kéfir se trouve au rayon frais. Vous pouvez le remplacer ici par un mélange moitié lait moitié yaourt.



Bâtonnets glacés cookies et lait

Temps de préparation : 10 minutes

Temps d'attente au congélateur : 4 heures

Recette pour 4 bâtonnets

Ingrédients

- 215 ml de lait entier
- 105 ml de lait concentré sucré
- 55 g de beurre de cacahuète
- 15 g de pépites de chocolat
- 15 g de cacahuètes non salées
- 2 cookies

1. Mixer le lait entier avec le lait concentré sucré et le beurre de cacahuète.
2. Répartir dans 4 moules à bâtonnets glacés, ajouter des pépites de chocolat et des cookies concassés et mettre au congélateur pour 4h minimum le temps que ça durcisse.
3. Démouler les bâtonnets et les déguster sans attendre.

Petit plus

Si vous n'avez pas de moules à bâtonnets glacés, vous pouvez simplement utiliser des moules à muffins ou même des pots de yaourt vides dans lesquels vous verserez la préparation en y piquant un bâtonnet en bois.