Pour fêter notre aillet nouveau , voici une recette de derrière les fagots (ça rime).

CHILI BLANC " J'ADORE"

C'est une recette de Passard. Il faudra l'adapter à notre saison, et tant pis pour la couleur!

Pour 4: 250 g de haricots blancs écossés (frais de préférence, mais en ce moment!) , 1 piment rouge frais, 1 carotte blanche (ou pour nous quelques carottes nouvelles grattées), 3 tomates blanches (Heuheuheu!), 2 petits bulbes de fenouil (salut Thierry), 1 branche de céleri tendre, 3 c à soupe d'huile d'olive, 1 épais copeau de beurre salé, 3 gousses d'ail nouveau (ou plus avec de l'aillet), 3 échalotes nouvelles, 3 oignons blancs nouveaux, de la fleur de thym, fleur de sel, 350 g de lait entier.

Faire fondre le beurre salé avec les haricots blancs, les tomates en quartiers, les fenouils coupés deux, les carottes , le piment dosé à votre goût, le céleri, l'aillet entier ou les gousses écrasées, les échalotes et les oignons finement hachés et ajouter le lait. Laisser mijoter 50 minutes sans ébullition. Si nécessaire rajouter du lait. Laisser tiédir 25 minutes puis redonnerun coup de chaleur, assaisoner à la fleur de sel et à la fleur de thym. Servir avecun filet d'huile d'olive en entrée ou avec du cabillaud poêlé.

Tout ça me semble bien goûteux et l'oserais- je, printanier.

Bises