



Collations

Gazpacho d'avocat aux scampis

Pour 6 personnes.

Ingrédients

piments verts (petit)
2 avocats (la chair)
4 décilitres de bouillon de légumes
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
2 gousses d'ail
2 citrons verts
1 oignon
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez l'oignon et l'ail en petits dés et hachez finement un petit piment vert. Mixez-les ensemble avec la chair des avocats, le jus des citrons verts, le bouillon de légumes et l'huile d'olive pour obtenir une soupe lisse.

Salez et poivrez et réservez 2 heures au frigo. Servez avec chaque fois 2 scampis que vous cuisez dans de l'huile d'olive et aspergez de jus de citron vert.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

