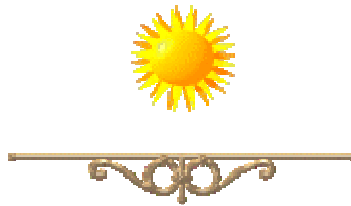


Fiche recette 73

Soupe d'Avocats à l'Abidjanaise.

(Plat végétarien). Préparation : 15 minutes - Attente frigo : 1 heure



Ingrédients pour 4 personnes.

2 avocats, 1 oignon, 1 petit piment rouge (ou pincée de du piment en poudre), 4 cl de crème fraîche épaisse, 1 citron vert, 1 litre de bouillon de légumes (à faire avec un cube), 1 cuiller à soupe d'huile, 2 ou 3 gouttes de Tabasco et du sel.

Réalisation.

Presser le jus du citron. Epépiner le piment et les tailler en rondelles très fines. Ouvrir les avocats en deux, retirer les noyaux et prélever la chair. La mettre dans un plat creux et l'arroser de jus de citron. Peler et hacher l'oignon puis le faire revenir dans l'huile 2 minutes en remuant. Versez le bouillon par dessus et porter à ébullition. Retirer du feu laissez tiédir.

Mettre les avocats avec le jus de citron dans le bol d'un mixeur. Ajouter les trois quarts du piment, le Tabasco et le bouillon. Faire tourner jusqu'à obtention d'une soupe fine. Ajouter la crème, saler légèrement, et mixer par petits coups. Verser la soupe tiède dans quatre grands verres, parsemer avec le reste des rondelles de piment et placer au frais pendant une heure. Servir très frais.