

# VELOUTE AVOCAT ET JAMBON DE SERRANO GLACE



**Pour 4 personnes**

**Ingrédients :**

**4 tranches de jambon de Serrano**

**6 avocats**

**1 citron vert**

**50cl d'eau gazeuse**

**100g de pois chiches en conserve**

**6 cuillères à soupe d'huile d'olive**

**2 cuillères à café de paprika fumé**

**4 pincées de fleur de sel**

**2 pincées de piment d'Espelette**

**Sel et poivre**

**Ouvrir les avocats, enlever le noyau et prélever la chair. La passer au blender avec l'eau gazeuse, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, la moitié du paprika et des glaçons.**

**Ajouter peu à peu le jus du citron tout en continuant à mixer jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et onctueuse. Saler, poivrer et réserver au frais.**

**Egoutter et rincer les pois chiches. Les déposer sur une plaque, arroser d'huile, ajouter la fleur de sel et le piment. Enfourner 10 minutes à 200°. Laisser refroidir pendant 1 heure.**

**Répartir le velouté dans des assiettes creuses. Déposer une tranche de jambon dans chaque assiette. Décorer de pois chiches concassés et saupoudrer le reste du paprika.**

*Agnès Hongre / 10 octobre 2024*