

SOUPE D'AVOCAT



Pour 6 personnes

Ingrédients :

5 gros avocats (ou 8 petits)

1 poireau

1 oignon

1 gousse d'ail

2 citrons

50 cl de bouillon de volaille

100 g de crème fraîche

Persil plat

Emincer le poireau. Hacher l'ail et l'oignon.

Dans une casserole, faire revenir dans un peu d'huile à feu doux les légumes hachés pendant 5 minutes environ.

Mouiller avec le bouillon de volaille et porter à ébullition. Laisser cuire pendant 10 minutes, puis laisser refroidir.

Couper les avocats en deux. Mixer la chair avec le jus des citrons et la crème fraîche.

Ajouter progressivement le bouillon. Saler et poivrer

Mettre la préparation au réfrigérateur.

Servir en parsemant du persil plat ciselé.

On peut ajouter quelques dés de saumon fumé.