

Velouté d'avocat

2-3 personnes

- 3 avocats bien mûrs
- 1 citron
- 30cl de lait entier
- 1 petite gousse d'ail
- 1/2 cuillère à café de poudre de curry
- quelques brins de ciboulette
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- un cube de bouillon de volaille
- sel et poivre.



■ *Soupe d'avocat crémeuse au citron, au bouillon de volaille*

Servir: Ce velouté se déguste froid ou tiède.

Variation

Vous pouvez remplacer le curry par du ras el nout, et ajouter du Tabasco

■ Versez le lait dans une casserole avec le cube de bouillon, et faites tiédir jusqu'à ce que le cube soit bien fondu.

■ Récupérer la chair des avocats, le zeste et le jus du citron, et déposez l'ensemble dans un mixeur. Ajoutez le curry, l'ail épluché et dégermé, l'huile d'olive, et le lait aromatisé au bouillon. Assaisonnez en sel et poivre.

■ Mixez l'ensemble, goûtez et rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Décorez avec la ciboulette ciselée.