

Recette : VELOUTÉ D'AVOCAT !

Apéritifs

La Cuisine des Campagnards !



VELOUTÉ D'AVOCAT !

INGRÉDIENTS

2 avocats
20 centilitres de lait de coco
2 citrons
Sel
Poivre

PRÉPARATION

1. Couper les avocats en deux.
2. Ôter les noyaux et prélever la chair.
3. Presser les citrons et réserver.
4. Déposer la chair des avocats dans un mixeur.
5. Ajouter le jus de citron et le lait de coco.
6. Mixer le tout.
7. Saler et poivrer (selon votre goût).
8. Ajouter un peu d'eau si vous souhaitez un velouté plus liquide.
9. Verser le velouté dans quatre verrines.
10. Déguster aussitôt.



Préparation : 10 minutes



C'est à vous de jouer !