



Crème de concombre à l'avocat

Recette pour 4 personnes. Préparation : 5 min. Pas de cuisson. Frais : 1h.

Ingrédients

Concombres : 2
Avocats : 2
Jus de citron jaune : 1
Jus de citron vert : 1
Ail : 1 gousse
Echalotes : 2
Coriandre : un demi-bouquet
Ciboulette : un demi-bouquet
Origan : un demi-bouquet
Menthe : un demi-bouquet
Huile d'olive : 10 cl, soit environ 100 g
Eau minérale : 20 cl, soit 200 g
Crème épaisse : 10 cl, soit environ 100 g
Tabasco : 20 gouttes
Sel et poivre du moulin

Matériel

une planche à découper
un couteau à légumes
un mixer



Réalisation

1. Laver et couper en gros tronçons les concombres. Evider les avocats et recueillir leur chair.
2. Les mettre dans le bol du mixer. Arroser avec les 2 jus de citron.
3. Eplucher et hacher la gousse d'ail et les échalotes. Ciseler grossièrement les herbes aromatiques. Les ajouter au contenu du mixer.
4. Ajouter dans le mixer l'huile d'olive, l'eau minérale, la crème fraîche, le jus de citron, l'ail, les échalotes et la menthe. Donner quelques tours de moulin de baies et saler à votre goût. Ajouter 20 gouttes de Tabasco.
5. Actionner le mixer jusqu'à la consistance désirée et placer au frais, au moins une heure, jusqu'au moment de servir.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com