



VELOUTE D'AVOCAT TROPICAL

Ingrédients

- 1 avocat tropical
- 1 tomate
- 100g de petites crevettes roses décortiquées
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- Le jus d'un demi-citron
- poivre

Préparation

- Dans une casserole, faire bouillir 1 litre d'eau avec Ajouter le cube de bouillon de légumes.
- Pendant ce temps, épluchez et dénoyautez l'avocat. Mixez la chair avec le jus de citron et l'huile d'olive. Réservez.
- Epluchez la tomate et mixez-la. Mélanger la chair d'avocat à celle de la tomate et ajoutez cette préparation dans le bouillon de légumes.
- Faire réchauffer pendant 5minutes en mélangeant bien avec le fouet. Poivrez.
- Pendant ce temps, faire revenir les petites crevettes roses dans une poêle avec une cuillère à soupe d'huile d'arachide.
- Versez le velouté dans plusieurs bols et déposez-y quelques crevettes roses. Servir bien chaud.