

Soupe froide à l'avocat et au concombre

Source : www.ricardocuisine.com/recettes/5695-soupe-froide-a-l-avocat-et-au-concombre



25 min



15 min



sans



1h
minimum



4

- 375 ml (2 ½ verre) d'eau
- 125 ml (1 verre) de yaourt nature
- 2 avocats murs, pelés et coupés en cubes
- 2 concombres, pelés, épépinés et coupés en tronçons
- 1 oignon vert coupé
- 10 ml de tabasco
- Sel et poivre



1 Dans un mélangeur, réduire tous les ingrédients en purée lisse ; ajouter de l'eau au besoin ; .

2 Salez et poivrez et ajustez selon son goût

Remarque : ne pas hésiter à rajouter tabasco ou des herbes comme de la coriandre, ou du cerfeuil ou de la menthe fraîche ciselée ou hâchée et/ou encore des tomates cerises coupées en quartiers, des crevettes nordiques, voir du jambon de parme ...