

les recettes d'Alice

Potage glacé à l'avocat et coulis de poivrons



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



10 minutes



facile

Ingrédients

4 avocats
2 citrons jaunes
2 poivrons rouges
1 g d'ail
15 cl de crème liquide
25 cl de fond de volaille

Matériel nécessaire

1 mixeur 1 éplucheur à peau fine

Préparation et réalisation

1- Eplucher les poivrons et les couper en morceaux puis les mettre dans une casserole avec 10 cl de fond de volaille ainsi que l'ail pelé et cuire 10 min.
2- Eplucher les avocats et les mixer avec, la crème, le jus d'un citron, délayer avec le fond de volaille, assaisonner. Mettre au froid.
3- Mixer les poivrons, l'ail et un peu de jus de citron, assaisonner. Mettre au froid.

Conseils et astuces

Répartir le potage dans des assiettes creuses et ajouter au centre deux cuillerées de coulis de poivrons et des glaçons. Décorer avec des herbes.

Alice Délice

