

Soupe ou velouté à l'orange et à la pâte d'amande



Pour 4 personnes

- 2 oranges
- 60 g de pâte d'amande
- 8 amandes émondées
- 10 gouttes de jus de citron
- Orange confite (pour la déco)

Pelez les oranges à vif et prélevez les quartiers d'oranges.

Mixez l'orange, la pâte d'amande coupée en petits cubes, les amandes entières émondées et le jus de citron jusqu'à obtenir une préparation lisse.

Répartissez dans les ramequins et conservez au frigo pendant au minimum 1 heure avant de déguster.

La préparation aura durci un peu.