

# VELOUTE DE CONCOMBRE-AVOCAT & FETA

Pour 4 verrines

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min

Réfrigération : 1 h



**1 gros concombre**  
**1 avocat mûr**  
**le jus d'1/2 citron vert**  
**sel**  
**poivre**  
**100 g de feta**  
**paprika**  
**cerfeuil**

- 1 Laver le concombre, le couper en rondelles et le faire cuire dans une casserole en recouvrant le concombre d'eau à moitié. Porter à ébullition, baisser le feu et faire cuire pendant 15 min. Egoutter puis laisser refroidir.
- 2 Peler l'avocat, ôter le noyau, découper en cubes et le mixer avec le concombre, le jus du 1/2 citron. Saler et poivrer. Mettre au frais pendant 1 heure.
- 3 Au moment de servir, émietter le feta. Répartir le velouté de concombre dans des verrines, parsemer de feta, saupoudrer de paprika et décorer d'un brin de cerfeuil.
- 4 Servir sans attendre.