

Soupe froide avocat concombre, chips de tortilla



Les ingrédients pour 4-6 personnes :

25 cl de bouillon de légumes froid
20 cl de yaourt nature
1 gros avocat bien mûr
1 concombre
4 oignons verts
3 c à s de coriandre fraîche ciselée
1 piment vert doux (ou pas)
Le jus d'1 citron vert
Tabasco
Ciboulette
1 piment rouge
De l'huile d'avocat (remplacée par de l'huile d'olive)
Pour les chips tortilla :
1 c à s d'huile d'olive
1/2 c à s de paprika fumé
2 tortillas de maïs

Pour les chips tortilla, mélanger le paprika fumé avec l'huile d'olive et badigeonner ce mélange sur les 2 faces des tortillas avec un pinceau (je n'ai pas eu assez de mélange et en ai refait un peu). Mettre les tortillas sur du papier cuisson et les faire dorer 5 mn au four préchauffé à 200° en surveillant. Laisser refroidir les tortillas puis les casser en morceaux.

Pour la soupe éplucher, épépiner et couper en tranches le concombre mais garder un morceau de 3 cm pour la décoration finale. Éplucher l'avocat et le couper en morceaux. Nettoyer les oignons frais et les couper grossièrement.

Mixer l'avocat, le concombre, les oignons, le bouillon, la coriandre et le piment vert doux jusqu'à obtention d'un mélange lisse. Assaisonner du jus de citron vert, Tabasco, sel et poivre. Verser dans un saladier puis filmer et laisser une nuit au frais.

Servir la soupe dans des bols en décorant de dés de concombre, ciboulette et rondelle de piment rouge. Finir avec un trait d'huile d'avocat (ou d'olive).

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>