



La **recette** de la semaine

Recette

[Retour à la liste](#)

Gaspacho d'avocat au citron vert

Avec [eva- klein](#)  [Le blog de eva- klein](#)



Temps de préparation : 15 min

Difficulté : 4/10

Les ingrédients

Fruit	1	citron vert
Legume	3	avocats
Legume	3	oignons nouveaux
Legume	3	tomates cerises
Condiment	2	crevettes
Condiment	1/2	bouquet de coriandre

La préparation

Eplucher les oignons presser le citron laver la coriandre Couper en deux les avocats et récupérer la chair La déposer dans le blender et rajouter environ 150 ml de bouillon, le jus de citron, les oignons, la coriandre, le cumin et le Tabasco. Mixer puis goûter avant de saler et de poivrer Placer au réfrigérateur pendant environ une demie- heure et servir bien frais avec quelques crevettes ou des tomates cerises.



 [Permalien http://cuisinestudio.tv/recette/gaspacho-davocat](http://cuisinestudio.tv/recette/gaspacho-davocat)

Cette recette a été réalisée avec un blender



[En savoir +](#) sur ce produit qui nous aide à mieux cuisiner 