

Soupe chaude à l'avocat



4-6 portions

Préparation

1. Retirer la chair de l'avocat et réduire en purée à l'aide d'un pile patate (ce n'est pas grave s'il reste des petits morceaux, puisqu'on va broyer la soupe à la fin de toute façon).
2. Dans une casserole à feu moyen avec l'huile chaude, suer l'oignon environ 3 minutes.
3. Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson environ 1 minute.

Ingrédients

- 1 c. à table (15 ml) d'huile végétale
- ½ oignon ciselé
- 1 gousse d'ail émincé
- 4 tasses (1 L) de bouillon de volaille ou de légume
- 2 avocats mûrs
- Le jus d'une lime
- 2 tasses (500 ml) de crème à cuisson
- 1 ou 2 pincées de cumin (au goût)
- Sel, poivre au goût
- Coriandre fraîche ciselée (au goût, perso, j'en mets beaucoup, car ça donne de la fraîcheur à la soupe)

Crédit

Bob le Chef

Soupe chaude à l'avocat

4. Ajouter le bouillon, le jus de lime et les avocats broyés puis porter à ébullition.
5. Réduire à feu moyen et laisser mijoter environ 10 minutes (on veut que ça réduise un peu).
6. Retirer du feu et réduire en purée à l'aide d'un pied mélangeur (attention de ne pas éclabousser parce que c'est chaud !).
7. Remettre sur le feu, ajouter la crème, le cumin, le sel et le poivre puis laisser mijoter environ 5 minutes.
8. Servir dans des bols et garnir de coriandre.
9. Fermer les yeux et imaginer qu'on a les pieds dans le sable d'une chaude plage du Mexique ;)