

INSTANT GOURMAND



Velouté d'avocat et courgette à la coriandre



Pour deux personnes :

- 1 courgette
- 1 avocat bien mûr
- 1 cuillère à soupe de jus citron
- 50cl de bouillon de volaille (eau + ½ bouillon cube)
- coriandre fraîche

Couper la courgette et la chair d'avocat en morceaux. Cuire les légumes dans le bouillon de volaille, avec le jus de citron et la coriandre. (En réserver quelques brins pour la décoration) Mixer avec un mixer plongeant et placer au frais avant de servir glacé.