

Gaspacho de aguacate

🕒 50 min

Ingrédients

2 avocats mûrs, 2 limes, 1 gros concombre, 1 petit oignon, 1 bouquet de coriandre, 1/2 l de bouillon de volaille sans gluten, sel, poivre blanc moulu, 3 tranches de "Pan carré" Schär, 4 cuillerées à soupe de beurre, 2 gousses d'ail, poudre de paprika, 1 pincée de poivre de Cayenne.

Préparation

coupez les avocats en deux, enlevez le noyau et retirez la chair au moyen d'une cuillère. Passez la chair au mixer et versez-y immédiatement le jus des limes (faute de quoi la chair de l'avocat brunit). Epluchez le concombre et l'oignon, hachez-les grossièrement et réduisez-les en purée à l'aide du mixer, puis mélangez-les à la crème d'avocats. Passez la purée au tamis fin. Lavez la coriandre, arrachez les feuilles du bout des doigts, hachez-les finement et incorporez-les à la purée. Ajoutez le bouillon de volaille, mélangez, salez et poivrez abondamment. Mettez au réfrigérateur env. 2 heures. Coupez le Pan Carré Schär en petits croûtons, faites chauffer le beurre dans une poêle et faites dorer les croûtons. Epluchez l'ail et pressez-le en l'ajoutant aux croûtons ; assaisonnez de sel, de poivre et de poivre de Cayenne, puis laissez complètement refroidir. Parsemez de croûtons et servez.

