

*Soupes froides*

Crème glacée d'avocat à la coriandre et aux crevettes



18 min **15 min** **3 min** **0** **300**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les crevettes

18 Gambas
1 pincée(s) **Piment en poudre**
1 **Sel**

Ingrédients pour la crème glacée

2 **Avocat**
75 cl **Bouillon de volaille**
2 **Citron(s) vert(s)**
1 botte(s) **Coriandre**
0.5 **Piment(s)**
1 **Sel**

Ingrédients pour le dressage

2 c. à soupe **Huile de pistache**

Étape 1

Préparation des gambas

- 1 Préchauffer le four sur position grill.
- 2 Plonger les gambas congelées dans un bol d'eau chaude.
- 3 Une fois décongelées, les poser sur une assiette entre deux couches de papier absorbant. Les presser pour retirer le maximum d'eau.
- 4 Décortiquer les gambas.
- 5 Inciser le dos à l'aide d'un couteau d'office et retirer le boyau.
- 6 Il est conseillé de retirer le boyau des langoustines, des crevettes et des gambas, partie qui donne un goût amer.
- 7 Déposer les gambas sur une plaque du four.
- 8 Assaisonner de sel et de piment de Cayenne.
- 9 Enfourner pendant 3 min.
- 10 Laisser les gambas cuites refroidir sur une assiette.

Étape 2

Préparation des légumes

- 1 Épépiner le piment, le couper en petits dés. Réserver dans un bol.
- 2 Râper finement le zeste du citron vert dans un bol.
- 3 Couper l'avocat en deux, l'éplucher à l'aide d'un couteau d'office.
- 4 Le couper grossièrement en dés. Réserver.
- 5 Presser le citron vert à l'aide d'un presse-agrumes.
- 6 Verser le jus de citron sur l'avocat pour empêcher son oxydation.
- 7 Effeuille la coriandre, la mettre avec le zeste de citron. Réserver quelques feuilles pour la décoration.

Étape 3

Mixage des ingrédients

- 1 Mettre les morceaux d'avocat dans un blender ou un mixeur.
- 2 Ajouter le piment émincé, la coriandre et les zestes de citron.
- 3 Ajouter le bouillon de volaille et mixer.
- 4 Vérifier la consistance du mélange, ajouter du jus de citron s'il est trop épais.

Étape 4

Dressage

- 1 Servir la soupe dans une assiette creuse.
- 2 Disposer les gambas dessus.
- 3 Décorer avec quelques feuilles de coriandre.
- 4 Verser un filet d'huile de pistache et servir.