

GASPACHO CONCOMBRE - AVOCAT



Ingédients



- 1 concombre
- 1 avocat
- 1 citron
- 1/2 gousse d'ail
- 1 bouquet de ciboulette
- 20cL d'eau
- Sel, poivre

Préparation

- Épluchez le concombre, coupez-le en deux dans le sens de la longueur et ôtez les graines.
- Dénoyautez et épluchez l'avocat.
- Découpez le concombre et l'avocat en morceaux.
- Pressez le jus du citron.
- Pressez la demi gousse d'ail.
- Ciselez grossièrement la ciboulette.
- Mettez le tout dans un blender et mixez.
- Ajoutez de l'eau jusqu'à obtenir la consistance désirée.
- Réservez au frais au moins 30minutes, servir bien froid.

