



Soupe froide avocat et fenouil



Catégories : Entrée/Plat * Vegan

Ingrédients:

- 2 avocats bien mûrs
- 1 bulbe de fenouil
- 1/2 concombre
- 1 gousse d'ail
- 3 cébettes
- le jus d'un citron
- 250 ml d'eau
- sel & poivre

- 2 càs de feta en petits morceaux (optionnel)
- 2 càs de pistaches (optionnel)

Préparation:

Facile: mettez tous les ingrédients dans un blender et mixez jusqu'à obtenir un mélange bien lisse!

Je vous conseille tout de même de commencer par mettre la moitié de l'eau, puis rajouter petit à petit pour obtenir la texture de soupe que vous désirez. Vous pourrez ainsi en mettre moins si vous aimez votre soupe bien consistante, ou plus si vous la souhaitez plus liquide.

Placez ensuite votre soupe pendant environ 1h au réfrigérateur pour qu'elle soit bien bien fraîche.

Bon appétit !