



# SOUPE FROIDE À L'AVOCAT



## QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Pas de séparation de liquides ajoutés
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Préparation simple et rapide



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**200 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**400 g** Avocat(s), pelée

**200 g** Yogourt nature

**1000 ml** Bouillon de légumes

**100 ml** Jus de limette

**5 g** Ail, haché

**5 g** Piment rouge, frais, haché

## PRÉPARATION

1. Mixer tous les ingrédients et mettre au frais.
2. Servir la soupe bien réfrigérée.