

entrée

Crème d'avocat aux amandes

Ingrédients pour 4 personnes:

1 avocat très mûr

2 dl de bouillon de poule

1 dl de vin blanc sec

du sel

poivre gris du moulin

1 dl de crème

1 c. à s. d'amandes effilées

Préparation

Faire bouillir vin blanc et bouillon, et verser dans le mixer. Eplucher l'avocat, le couper en morceaux et passer au mixer avec le bouillon. Verser le potage dans une casserole et réchauffer en évitant l'ébullition. Saler et poivrer, ajouter délicatement la crème fouettée. Parsemer d'amandes effilées et grillées. Servir très chaud.

