

# Velouté d'avocat à l'orange

Délicieuse soupe à l'avocat, coriandre, orange et oignons, accompagnée de son pico à la tomate et à l'orange.




Entrée

Sans cuisson



© Photo SDV 2013

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PULPE D'AVOCAT	 6721	150 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	5 g
Lait		100 ml
Jus d'orange		100 ml
Oignons rouges		20 g
Coriandre fraîche		0 g
Crevettes avec le fouet		30 g
Oranges		30 g
Tomates grappes		50 g

## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif la pulpe d'avocat.  
Laver et couper la tomate en petits cubes, réserver dans un saladier.  
Éplucher l'oignon, ciseler en petits cubes et mettre la moitié dans le saladier.  
Peler l'orange à vif, couper en petits cubes et ajouter au saladier.  
Émincer la coriandre fraîche et ajouter 1/4 au saladier.  
Ouvrir la boîte de piments jalapenos, émincer finement et ajouter 1/4 au saladier.  
Ajouter dans le saladier sel, poivre, un trait d'huile d'olive, mélanger délicatement et réserver au frais.

## Mise en oeuvre

Disposer dans un blender, la pulpe d'avocat, le reste d'oignon rouge, le reste de coriandre fraîche, le jus d'orange, le lait, le piment jalapeno et quelques glaçons en fonction de la consistance voulue.  
Mixer l'ensemble, vérifier l'assaisonnement et dresser aussitôt.  
Vous pouvez réaliser également la soupe froide d'avocat en mise en place et la laisser reposer au frais.

## Suggestion

Vous pouvez ajouter 15 ml de tequila à la soupe d'avocat pour lui donner davantage de relief.  
Vous pouvez également à l'aide d'une tortilla de 25 ou 30 cm de diamètre, coupée en triangles et frite en friteuse environ 1 minute, décorer la soupe d'avocat.  
Vous pouvez aussi ajouter au pico tomate/oignon/orange, quelques cubes d'avocat.