

# Gaspacho d'avocat

Un savoureux mélange de pulpe d'avocat et de jus d'orange relevé d'une pointe de Red Hot.



Sans cuisson




## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif la pulpe d'avocat.  
Mettre dans le blender, la pulpe et le jus d'orange, ajouter un peu d'eau si vous souhaitez une consistance plus liquide.  
Ajouter un trait de red hot, la coriandre hachée, assaisonner et faire tourner l'ensemble.  
Vérifier l'assaisonnement et réserver au frais.

## Mise en oeuvre

Dresser le gaspacho dans une coupe et envoyer aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PULPE D'AVOCAT	 6721	150 g
SAUCE REDHOT ORIGINAL	6806	0 g
Jus d'orange		100 ml
Coriandre fraîche		0 g