

Gazpacho mexicain

Un délicieuse soupe froide aux épices mexicaines, agrémentée de cubes d'avocat, piment jalapeno, oignons frais et tomates croquantes.



Sans cuisson



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les cubes d'avocat.
Mettre la soupe Mexicaine au frais.


Réaliser un pico, dans un saladier réunir :

- Les dés de tomates
- L'oignon rouge ciselé
- La coriandre fraîche émincé
- Les cubes d'avocat
- Le jus de citron vert
- Le piment Jalapenos émincé
- Un trait d'huile d'olive
- Les grains de maïs
- Sel/poivre

Mélanger délicatement l'ensemble, rectifier l'assaisonnement si nécessaire et réserver au frais.

Mise en oeuvre

Dresser la soupe Mexicaine fraide et ajouter le pico.
Servir aussitot.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
SOUPE MEXICAINE	7417	180 ml
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	10 g
CUBES D'AVOCAT	 6722	30 g
Maïs en grains		20 g
Huile d'olive		2 ml
Coriandre fraîche		1 g
Avocat Hass (300/365 g)		0.01 pces
Oignons rouges		20 g
Tomates grappes		20 g
Citron vert		0.1 pces