**Tex-Mex**

F00930

# Gazpacho mexicain

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

Entrée

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 fraiche 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.

| 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 |

## Mise en oeuvre

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

SA SDV
ZA DU PONT NEUF
BP. 20177 SALLES D'ANGLES
16121 COGNAC CEDEX 6
Tél. 05 45 82 83 11
Fax. 05 45 83 98 96
www.sdvfrance.fr