

# 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 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