

# Velouté d'avocat, glaçons de fraise poivrée

*Pour 10 petites verrines*

*Préparation : 20 min - Cuisson : 2 min*

## Ingrédients :

- 3 avocats
- 250g de fraises
- 1 citron
- 1 cc de basilic
- 1/2 cube de bouillon de légumes
- Sel & poivre

*Ustensiles spécifiques : un bac à glaçons et des verrines.*



[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## Réalisation :

- Laver les fraises. Éliminer les pédoncules.
- Presser le citron. Mixer la moitié du jus avec les fraises.
- Poivrer légèrement le jus de fraise.
- Verser la préparation dans un bac à glaçons et placer au congélateur.
- Couper les avocats en deux. Retirer les noyaux et arroser la chair du reste du jus de citron pour éviter qu'elle noircisse.
- Faire bouillir 35cl d'eau. Mettre le bouillon à fondre puis laisser refroidir et garder au frais.
- Mixer finement la chair d'avocat. Ajouter le bouillon et le basilic.
- Garder au frais.
- Répartir le velouté d'avocat dans les verrines puis démouler les glaçons de fraise.
- Déposer un glaçon par verrine.
- Décorer de basilic émincé et servir sans attendre.

*Bon appétit !*