

Gaspacho concombre, avocat & basilic

Pour 10 petites verrines

Préparation : 10 min

Ingrédients :

- 1 avocat
- 1 concombre
- 1 citron
- 1 petit oignon
- 1 yaourt
- 1 petit verre d'eau
- 1/2 cube de bouillon de légumes
- 1 gousse d'ail frais
- 10 feuilles de basilic frais
- Sel & poivre



www.lesdelicesabelle.fr

Ustensiles spécifiques : un blender (ou un mixeur) et des verrines.

Réalisation :

- Eplucher le concombre et l'avocat puis les mixer dans le blender avec le yaourt.
- Eplucher l'ail et l'oignon. Les ajouter et mixer l'ensemble.
- Ajouter le jus du citron, le cube de bouillon, l'eau et le basilic. Mixer de nouveau.
- Saler et poivrer.
- Verser dans les verrines et garder au frais jusqu'au moment de déguster.

Bon appétit !