

# POTAGE À L'AVOCAT

## MATÉRIEL

- 1 gros avocat
- 3 <sup>3</sup>/<sub>4</sub> tasses (950 ml) de bouillon de poulet
- 1 c. à table (15 ml) d'oignon
- 1/8 c. à thé (1/2 ml) de poivre de cayenne
- 5/8 de tasse (160 ml) de crème légère ou moitié crème 35% et lait
- 1 c. à table (15 ml) d'aneth haché

## MÉTHODE

1. Au robot, mettre en purée l'avocat, oignon, le poivre de cayenne.
2. Ajouter le bouillon ensuite la crème. Mettre au réfrigérateur et faites bien refroidir.
3. Éparpiller l'aneth sur le dessus du potage et servez.

Bon appétit !