

Velouté froid d'avocat au crabe

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 boîtes de crabe 100% morceaux en boîte 120 g égoutté

3 beaux avocats mûrs à point (400 g de chair environ)

30 cl de bouillon de légumes

2 bâtons de citronnelle

1 citron vert

10 cl d'huile d'olive

1 gousse de vanille

1 c à c de piment d'Espelette

Sel, poivre du moulin et bouquet garni

Hacher grossièrement la citronnelle. Préparer le bouillon de légumes et le porter 10 mn à ébullition avec la citronnelle. Laisser refroidir et filtrer.

Chauffer doucement l'huile d'olive avec la gousse de vanille fendue en 2 et le piment d'Espelette. Laisser-la refroidir.

Peler et dénoyauter les avocats et les mixer avec le bouillon, le jus du citron vert et du sel (j'ai rajouté un peu d'eau car le mélange était trop épais et un peu de jus d'un autre citron vert tout dépend du citron). Verser ce velouté dans des tasses ou des petits bols. Poser les morceaux de crabe sur le dessus et arroser avec l'huile vanillée et pimentée. Réserver à couvert au frais.

Vin conseillé : un Cairanne blanc

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>