

## *Velouté rafraîchissant à l'avocat et à la menthe*

*Ce velouté se déguste bien frais, donc les avocats et l'eau doivent être bien froids, sors les au dernier moment du réfrigérateur.*

*Cube de bouillon de légumes : en fonction de la marque, la teneur en sel est plus ou moins élevée. Ne rajoute du sel qu'après avoir mixé et goûté ton velouté.*

### Recette pour 2 personnes

2 avocats bien mûrs  
700 ml d'eau  
½ cube de bouillon de légumes  
le jus d'1 citron vert  
1 gousse d'ail  
1 petite poignée de persil frais (une trentaine de feuilles)  
1 petite poignée de menthe fraîche (une quinzaine de feuilles)  
1 C à soupe de vinaigre de framboise  
sel et poivre

### Préparation

Dans le bol de ton robot (ou de ton blender), mets tous les ingrédients, et mixe bien jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de morceaux (environ 1 minute). Tu dois obtenir un velouté.

Si besoin, ajoute du sel.

Sers immédiatement.

