



## Jardin à table

extrait page

43

## Crème d'avocat à la coriandre

*Préparation : 15 min. - Réfrigération : 4 h.*

*Ingrédients pour 6 personnes :*

2 avocats bien mûrs

Le jus d'un demi-citron

500 ml de bouillon de bœuf  
dégraissé

250 ml de crème fraîche

Quelques graines de coriandre  
concassées

6 gouttes de sauce Tabasco

Sel.

■ Pelez les avocats, retirez les noyaux et passez au mixeur la chair en ajoutant petit à petit le jus de citron et la moitié du bouillon de bœuf.

■ Passez le tout au chinois au-dessus d'un bol. Ajoutez la crème fraîche et suffisamment de bouillon pour donner une belle consistance crémeuse.

■ Assaisonnez avec une dizaine de graines de coriandre écrasées, la sauce Tabasco et le sel.

■ Réfrigérez pendant 4 heures.

■ Cette préparation accompagnera délicieusement vos buffets.