



Préparer une délicieuse soupe d'avocat au fromage à l'ail



Ingrédients

- 150 gramme de fromage Gouda aux herbes et à l'ail, coupé en mini-cubes ou râpé
- 2 tomates
- 3 avocats, pelés et coupés en morceaux
- 2 citrons verts, pressés
- 200 ml de crème fraîche ou de crème aigre
- 1 échalote ou petit oignon, haché
- poivre et sel fraîchement moulus
- 800 ml de bouillon de légumes ou d'herbes, de la tablette
- 1 sachet de chips tortilla nature

La soupe à l'avocat est un choix sain et délectable pour n'importe quel repas. Un mélange d'avocats crémeux, de tomates et de notre fromage aux herbes et à l'ail bien-aimé crée une saveur unique. Cette soupe est idéale pour l'apéritif, mais aussi pour le brunch ou le déjeuner. Vous pouvez la personnaliser avec votre fromage Henri Willig préféré. Avec un peu de piquant du fromage au poivre ou la douceur du fromage naturel Gouda, cette soupe devient encore plus délicieuse.

La préparation

- 1: Marquer les tomates, les plonger dans l'eau bouillante pendant quelques secondes, les peler et les couper, sans les pépins, en mini-cubes.
- 2: Écraser les avocats avec le jus de citron vert. Incorporer les tomates, la crème fraîche ou la crème aigre et l'échalote, saler et poivrer.
- 3: Faire chauffer le bouillon sans le faire bouillir. Incorporer la purée d'avocat, bien mélanger et ajouter les cubes de fromage à la cuillère.
- 4: Répartir la soupe dans des assiettes ou des bols chauds. Mettez quelques chips de tortilla dans la soupe et servez le reste séparément. Saupoudrer les chips de tortilla de gouda naturel râpé ou de jeune fromage de chèvre et les placer sous le gril du four jusqu'à ce que le fromage fonde légèrement.

Préparation de la soupe d'avocat au fromage à l'ail

Variez les fromages et faites de cette soupe votre propre création. Ajoutez du fromage Gouda au poivre pour une touche piquante, ou choisissez le fromage de chèvre Young pour une saveur plus douce. Saupoudrez vos tortillas de fromage râpé et laissez-les fondre au four pour plus de croquant. Dégustez votre soupe d'avocat avec une touche de fromage Henri Willig et des chips croustillantes. A savourer !