



## 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 préparation

Une soupe saine et savoureuse. Délicieusement variée !

Équeuter les tomates, les plonger quelques secondes dans l'eau bouillante, les peler et les couper, sans les pépins, en mini-cubes. Écraser les avocats avec le jus de citron vert. Incorporer les tomates, la crème fraîche et l'échalote, saler et poivrer. Faire chauffer le bouillon sans le faire bouillir. Incorporer la purée d'avocats, bien mélanger et ajouter les cubes de fromage à la cuillère. Répartir la soupe dans des assiettes ou des bols chauds.

Placer quelques chips de tortilla dans la soupe et servir 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.