Gaspacho d’avocat, crabe et crevettes

Une délicieuse petite soupe bien fraiche et veloutée pour une belle soirée à préparer de manière ultra rapide.

Si vous avez un Thermomix, retrouvez la recette adaptée à ce merveilleux robot cuiseur ménager (et bien plus encore) en cliquant ici.

Gaspacho d’avocat, thon et crevettes (recette entrée Thermomix)

Ingrédients pour 4 personnes

Pour la vinaigrette et la salade de crevettes et crabe

- le zeste d’un citron vert
- une cuillerée à soupe d’huile de sésame

- une cuillérée à soupe de vinaigre de riz
- une cuillérée à soupe de soja sucré
- Une boite de chair de crabe (100 g)
- 100 g de crevettes grises

Pour la crème d’avocat

- 400 g de chair d’avocat
- 250 ml de lait de coco
- 100 g de fumet de poisson
- Le jus d’un citron vert
- Des graines de sésame au yuzu (pour en commander cliquez ici)

Préparation

- Réalisez la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients. Mélangez-la avec le crabe et les crevettes grises. Réservez au frais.

Mélangez la vinaigrette avec le crabe et les crevettes grises

- Coupez les avocats , ôtez le noyau et prélevez la chair.

Prélevez la chair des avocats

- Placez 400 g de chair d’avocat, les 250 g de lait de coco, les 200 g de fumet de poisson ainsi que le jus du citron vert dans le bol de votre robot mixeur. Mixez finement. Versez dans les bols de présentation et parsemez de morceaux de salade de crevettes et crabe et de graines de sésame au yuzu.

Gaspacho d’avocat, thon et crevettes (recette entrée Thermomix)