

Velouté d'avocat au crabe

Après la [Soupe rafraichissante tomates et fraises, pétales de cabillaud](#), voici une nouvelle entrée froide que vous apprécierez particulièrement en été. Elle ne demande que 10 minutes de préparation et aucun temps de cuisson alors pourquoi s'en priver?



Velouté d'avocat au crabe

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2 Avocats murs
- une boîte de crabe
- un petit oignon jaune
- un citron vert (jus et zeste)
- le jus d'un demi citron jaune
- un petit bouquet de menthe fraîche
- une marmite de bouillon de légumes (knorr)
- un demi litre d'eau
- une cuillerée à soupe de vinaigre de riz
- quelques gouttes d'huile d'olive
- sel poivre



Ingrédients

Matériel:

- un mixeur

Préparation:

- Épluchez et coupez grossièrement l'oignon.



Épluchez et coupez l'oignon.

- Coupez les avocats en deux et en extraire la chair à l'aide d'une cuillère.



Coupez l'avocat en dés

- Ôtez les feuilles de menthe de leur tige.



Ôtez les feuilles de menthe de leur tige.

- Chauffer un demi litre d'eau et y faire dissoudre la marmite de bouillon de légumes.



Dissoudre la marmite de bouillon de légumes

- Zestez le citron vert.



Zestez le citron vert

- Pressez le jus du citron vert et du demi citron jaune.



Pressez le jus des citrons

- Versez tous les éléments (avocat, oignon, menthe, bouillon, zeste et jus de citron) dans le mixeur et mixer finement. Rectifiez l'assaisonnement et réservez au frais.



Mixer le tout finement.

- Ouvrez la boîte de crabe et égouttez son contenu.



Égouttez le crabe

- Dans un petit plat mélangez le crabe, le vinaigre de riz et quelques gouttes d'huile d'olive. Salez et poivrez. Zestez un citron vert sur le crabe(ou mieux si vous en trouvez, un combava, variété de petit citron asiatique). Réservez au frais.



Assaisonnez le crabe

Dressage :

- Au moment de servir versez une louche de velouté au crabe dans un bol. Puis déposez dessus une cuillerée de crabe. Décorez avec une feuille de menthe ou des pousses de shiso.



Velouté d'avocat au crabe

Il ne reste plus qu'à déguster!