



Recette de Frédéric Galland
pour les Toquissimes

Soupe de tomate glacée, bavaois d'avocat et crevette rose

Pour 1 personne

Pour la soupe :

- 2 tomates
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de Xérès
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 goutte de Tabasco
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de sel de céleri
- 1 goutte de Ketchup pour colorer

Mixer l'ensemble et réserver au frais.

Pour le bavaois :

- ¼ d'avocat
- 1 cuillère à soupe de crème
- ¼ de feuille de gélatine
- 1 cuillère à soupe de crème fouettée

- 1 crevette rose

Faire fondre la gélatine dans la crème tiédie.

Incorporer à la pulpe d'avocat.

Passer au tamis.

Incorporer la crème fouettée et assaisonner.

Dans une verrine, mettre la soupe bien fraîche puis le bavaois d'avocat et enfin la crevette rose décortiquée.

Bon appétit !

En partenariat avec



www.larecettemagique.com