**Soupe Froide Avocat/ Asperges** 

**Ingrédients**

Trois-quartsde tasse d’asperges coupées en tronçons

Deux tasses et demie de de bouillon de légumes

Un bel avocat

Un tiers de tasse de lait de coco

Une petite gousse d’ail

2 c. à table de jus de citron

**Réalisation**

Cuire les asperges dans l’eau bouillante salée une dizaine de minutes

Placer asperges avocat ail lait de coco et bouillon de légumes dans le mélangeur

Mixer jusqu’à obtention de la consistance désirée

Saler, Poivrer, ajouter le citron et mixer encore quelques secondes

**C’est prêt!**