



Pour 4 bols

SOUPE CRUE AUX EPINARDS, CRESSON ET A L'AVOCAT

Préparation 10 min

INGRÉDIENTS

- Jeunes pousses d'épinards : 3 poignées
- Cresson : 1 botte
- Avocat bien mûr : 1
- Citron pressé : 1
- Coriandre en poudre : 2 càc
- Huile d'olive : 6 càs
- Ail : 1 éclat selon le goût
- Fleur de sel

PRÉPARATION

Mixez tous les ingrédients dans un blender avec un filet d'eau pour obtenir la texture désirée

Servez les bols et garnissez avec des graines germées de votre choix et quelques radis coupés à la mandoline