

# VELOUTÉ DE CONCOMBRE À L'AVOCAT

*1 oignon haché  
1 concombre en dés  
1 avocat bien mûr  
bouillon de légumes  
sel - poivre - laurier  
1 c. à s. d'huile d'arachide*

*Rissoler l'oignon dans l'huile, ajouter les dés de concombre, 1 feuille de laurier, du sel et du poivre, et suffisamment de bouillon pour recouvrir les légumes.*

*Porter à ébullition et laisser mijoter une demi-heure.*

*Ôter la feuille de laurier et mixer le potage avec la chair de l'avocat.*