

## Soupe de petits pois et avocat



### Ingrédients

- 200 g de petits pois
- 1 oignon haché
- 1 avocat
- 150 ml de crème fraîche Pur Natur
- 1 cube de bouillon
- Beurre de baratte frais Pur Natur

### Préparation

Faites revenir l'oignon haché dans un peu de beurre de baratte frais Pur Natur. Ajoutez les petits pois. Versez de l'eau jusqu'à ce que les aliments soient recouverts. Ajoutez le cube de bouillon et portez à ébullition.

Baissez le feu et laissez cuire 15 minutes. Pendant ce temps, coupez l'avocat en dés. Ajoutez-les à la soupe, laissez encore cuire pendant 2 minutes. Mixez la soupe et assaisonnez-la de sel et de poivre.

Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle devienne épaisse. Servez la soupe de petits pois dans des verres à cappuccino. Recouvrez de crème fouettée.