

SOUPE VÉGÉTARIENNE DE TORTILLAS MEXICAINES

INGRÉDIENTS

 4 PORTIONS

 20 MIN

 FACILE

1 paquet de Filet Pieces Garden Gourmet

1 oignon rouge

1 avocat

1 citron vert

1 bocal de poivrons grillés (185 g poids égoutté)

1 boîte de tomates en dés (400 g)

1/2 botte de coriandre fraîche

1 cube de bouillon de légumes

1 cuillère à soupe de mélange d'épices mexicaines

1 cuillère à soupe d'huile d'olive (pour la friture)

Tortillas

Cette soupe végétarienne de tortillas mexicaines avec poivrons grillés et morceaux de filets Garden Gourmet est un repas savoureux qui peut être servi en un rien de temps!

PRÉPARATION

1. Préparation des légumes

Épluche et hache l'oignon. Laisse la moitié de l'oignon de côté pour la garniture et fais revenir le reste dans de l'huile pendant 1 minute avec le mélange d'épices. Ajoute les tomates en dés, 500 ml d'eau, le cube de bouillon et les poivrons grillés (égouttés).

2. Cuisson des filets Garden Gourmet

Porte à ébullition, mixe finement au mixeur plongeant et laisse mijoter 5 minutes. Pendant ce temps, fais frire les filets Garden Gourmet selon les instructions sur l'emballage.

3. Préparation finale

Coupe en deux et épluche l'avocat, coupe-le en cubes et arrose-le de jus de citron vert. Verse la soupe dans des assiettes ou des bols puis ajoute les filets Garden Gourmet et les cubes d'avocat. Garnis de coriandre, du reste de l'oignon rouge et de quelques tortillas.

**DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.CH/FR**