

## INGRÉDIENTS

- 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

Épluchez et hachez l'oignon. Laissez la moitié de l'oignon de côté pour la garniture et faites revenir le reste dans de l'huile pendant 1 minute avec le mélange d'épices. Ajoutez les tomates en dés, 500 ml d'eau, le cube de bouillon et les poivrons grillés (égouttés).

### 2. Cuisson des filets Garden Gourmet

Portez à ébullition, mixez finement au mixeur plongeant et laissez mijoter 5 minutes. Pendant ce temps, faites frire les filets Garden Gourmet selon les instructions sur l'emballage.

### 3. Préparation finale

Coupez en deux et épluchez l'avocat, coupez-le en cubes et arrosez-le de jus de citron vert. Versez la soupe dans des assiettes ou des bols puis ajoutez les filets Garden Gourmet et les cubes d'avocat. Garnissez de coriandre, du reste de l'oignon rouge et de quelques tortillas.

**DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR [GARDENGOURMET.CH/FR](https://gardengourmet.ch/fr)**