



# Guacamole



6 pers



10 mn

## Les ingrédients

- 3 avocats
- 1 grosse tomate
- 1 citron vert
- 1 petit oignon
- 1 poivron rouge
- Coriandre

## La recette

### Etape 1

Couper les avocats en deux et les dénoyauter. Les vider dans un bol et les écraser à l'aide d'une fourchette.

### Etape 2

Dans un autre bol, réduire la tomate en purée.

### Etape 3

Émincer l'oignon.

### Etape 4

Épépiner et émincer le poivron.

### Etape 5

Dans un bol, ajouter la purée de tomate, le jus de citron vert, la coriandre, l'oignon et le poivron. Écraser le tout.

### Etape 6

Déguster avec des chips tortilla.

