



Guacamole



4 pers



05 mn

Les ingrédients

- 1 tomate
- 1 branche de coriandre fraîche
- 2 avocats bien mûrs
- 80 g d'oignons
- 30 g d'échalotes
- ½ citron
- 1 c. à c. de purée de piment
- Sel

La recette

Etape 1

Retirer la peau des avocats. Éplucher les oignons et les échalotes. Rincer les tomates.

Mettre les tomates et la coriandre dans le bol. Mixer. Racler les parois.

Etape 2

Compléter avec la chair des avocats que vous aurez coupées en 2, puis l'oignon, l'échalote, le jus de citron et le piment. Mixer.

Etape 3

Assaisonner à votre convenance.

Réajuster si nécessaire. Réserver au frais avant de déguster.

