

Guacamole



Pour un petit bol

Préparation : 5 minutes

- 2 avocats
- 2 citrons verts
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- Sel
- Poivre

Pour les épices

Soit :

- 1 c à soupe de coriandre fraîche ou 1/2 c à café de coriandre (poudre)
- 1/2 c à café de piment

Ou :

- 1 c à soupe rase de mélange d'épices mexicaines (rayon épices des supermarchés)

Pressez les citrons verts.

Épluchez l'avocat, coupez-le en deux pour ôter le noyau.

Dans un blender ou un bol de mixer, placez l'avocat coupé en petits morceaux, le jus de citron, l'échalote et l'ail pelés, les épices choisis, sel et poivre.

Mixez le tout afin d'obtenir une crème lisse.

Conservez le guacamole au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Vous pouvez y ajouter une tomate coupée en petits dés.

Servez votre guacamole accompagné de chips tortillas ou utilisez-le comme base pour des petites verrines.