

Guacamole

Préparation : 20 min

Personnes : 4

Ingrédients :

- 2 avocats mûrs
- 1 petit oignon
- 1 tomate moyenne
- ¼ de bol de crème fraîche
- 1 cuil. à soupe de coriandre fraîche
- 1 cuil. à soupe de jus de citron, tabasco

Préparation :

Couper les avocats en deux et enlever le noyau à l'aide d'un couteau tranchant. Eplucher les avocats, placer dans un saladier et malaxer à la fourchette. Hacher finement oignon, tomate et coriandre. Mélanger. L'incorporer à l'avocat, ajouter la crème. Servir en assaisonnement avec de petites chips de maïs ou en garniture pour fourrer des tortillas.

Suggestion :

La chair d'avocat change vite de couleur à l'air ! Pour l'éviter, placer un noyau dans la purée obtenue et recouvrir de film transparent.