

Guacamole

UNE RECETTE POUR 4 PERSONNES

Ingrédients

- 2 tomates
- 2 avocats
- 1/2 oignon
- sel, poivre, épices au choix
- le jus d'un demi citron
- Quelques gouttes de Tabasco ou 1 pincée de piment de Cayenne
- coriandre ou persil



Préparation

- Laver les tomates
- Couper en petits morceaux les tomates, l'oignon et la coriandre (ou le persil)
- Couper les avocats en 2, enlever le noyau et la peau.
- Dans un grand bol, écraser les avocats avec une fourchette (en laissant quelques morceaux pour la texture)
- Ajouter les autres ingrédients, le citron, le Tabasco, sel, poivre, épices et mélanger.
- Déguster rapidement avec des chips de maïs ou des toasts de pain grillés!