

GUACAMOLE



Les ingrédients:

- 2 avocats
- 1 petite tomate
- 1 oignon
- 1/2 citron jaune
- sel, poivre, coriandre
- purée de piment (selon vos goûts)

La recette:

Retirez la peau et les noyaux des avocats.

Dans un grand bol, écrasez-les à l'aide d'une fourchette (je déconseille d'utiliser un mixeur qui donnerai un résultat trop lisse à mon goût)

Ajoutez le jus du 1/2 citron.

Coupez l'oignon et la tomate en dès. Hachez la coriandre. Ajoutez le tout aux avocats écrasés.

Salez, poivrez et mettez du piments selon votre goût.

Mélangez le tout et dégustez avec des chips.