



Guacamole

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

Guacamole

Quantité : pour 4 personnes - Durée totale : 15 minutes

Ingrédients

- 2 avocats
 - 50 g d'oignon
 - 1 petite tomate
 - 1 cuillère à soupe de coriandre fraîche hachée
 - ½ citron
 - purée de piment
 - sel
-

Préparation

1. Éplucher et hacher l'oignon.
2. Presser le citron.
3. Éplucher et découper les avocats en très petits morceaux
4. Découper la tomate en très petits morceaux
5. Dans un grand bol, mélanger délicatement les avocats, l'oignon, la tomate, la coriandre et une cuillère à soupe de jus de citron.
6. Assaisonner avec sel et la purée de piment.
7. Couvrir et mettre au frais jusqu'au moment de servir.

Publié par Lucullent le 6 novembre 2009. Dernière modification le 23 octobre 2012.