



Guacamole

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

A base d'avocats, le guacamole sert d'accompagnement à de nombreux plats de la cuisine Tex-Mex et trouve naturellement sa place auprès des grillades. Son secret ? utiliser des avocats bien mûrs et ne pas totalement les écraser.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Durée: 15 min

Ingrédients

- 2 avocats
- 50 g d'oignon
- 1 petite tomate
- 1 cuillère à café de coriandre fraîche hachée
- ½ citron
- sambal oelek
- sel

Recette liée

- [Sambal Oelek](#)

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.

Ingrédients originaux

- [Coriandre fraîche](#)
- [Sambal oelek](#)

