

GUACAMOLE



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 10mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 200g Tomates
- 3 à 4 brins Coriandre fraîche
- 2 Gros avocats bien mûrs
- 80g Oignons (coupé en deux)
- 1/2 Poivron rouge
- 1/2 Jus de citron vert
- 1cc purée de piment
- 1 pincée Sel

Préparation:

- Mettre les tomates et les brins de coriandre dans le bol puis mixer 15 sec / vitesse 5. Racler les parois à l'aide d'une spatule
- Ajouter la chair des avocats, l'oignon, le poivron rouge, le jus de citron, la purée de piment, le sel puis mixer 20 sec / vitesse 4.

La préparation doit être onctueuse mais pas totalement homogène. Il doit rester des morceaux. Transvaser dans un récipient et réserver au frais jusqu'au moment de servir.

- ASTUCES: Pour pas que le Guacamole devienne brun laisser les noyaux des avocats dans celui-ci jusqu'au moment de servir.