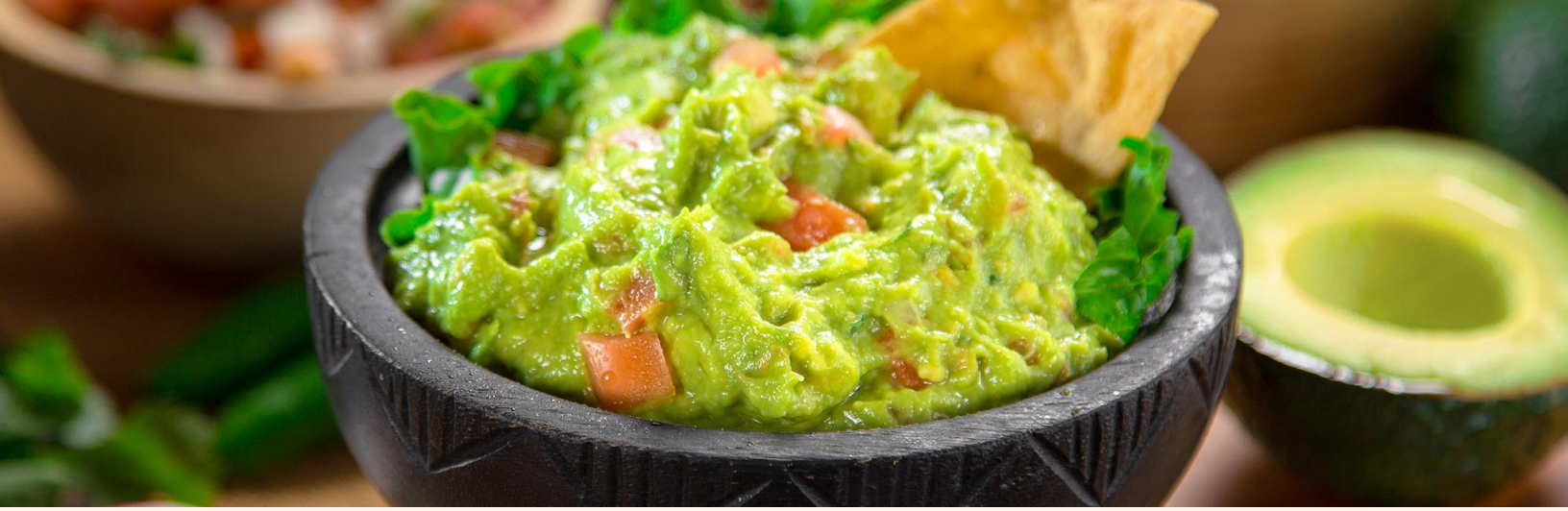


Guacamole

4 pers 05 mn

Les **ingrédients**

- 1 tomate
- 1 branche de coriandre fraîche
- 2 avocats bien mûrs
- 80 g d'oignons
- 30 g d'échalotes
- ½ citron
- 1 c. à c. de purée de piment
- Sel

La **recette**

Etape 1

Retirer la peau des avocats. Éplucher les oignons et les échalotes. Rincer les tomates.
Mettre les tomates et la coriandre dans le bol. Mixer.
Racler les parois.

Etape 2

Compléter avec la chair des avocats que vous aurez coupées en 2, puis l'oignon, l'échalote, le jus de citron et le piment. Mixer.

Etape 3

Assaisonner à votre convenance.
Réajuster si nécessaire. Réserver au frais avant de déguster.