



Guacamole

Je fais comment ?

Mettez les avocats dans le bol d'un robot mixeur. Ajoutez les autres ingrédients et mixez le tout.

Source : Aude - Le 31 décembre 2006 -

Cette recette est extraite de " L'encyclopédie de la cuisine végétarienne" aux éditions MANI SE. Ce livre est un véritable bijou que je recommande à tous.

La recette originale propose l'utilisation de 2 tomates fraîches, pelées, égrénées et finement haché s. Idem pour les piments qui sont frais, égrénés et finement hachés.

Pour ma part, j'ai utilisé la purée de piment de chez "Carrefour", du "Pulco" Citron vert et de la coriandre fraîche prête à l'emploi de " Florette".

Résultat : En 5 mn vous avez un Guacamole maison succulent !

Ingrédients

- 2 avocats mûrs, pelés et dénoyautés
- 2 C.à s. de tomates pelées concassées
- 2 C.à s. de jus de citron vert
- 6 oignons nouveaux finement hachés
- 1 C.à c. de purée de piment rouge
- 1 C. à s. de coriandre fraîche hachée
- Sel & poivre du moulin

4 personnes