

Guacamole



Ingrédients :

- 3 avocats
- Jus de citron
- 1 tomate
- 1 oignon
- 2 petits piments
- Coriandre
- Sel

Préparation :

Coupez les avocats en deux, retirez le noyau puis prélevez la chair à l'aide d'une cuillère dans un saladier. Arrosez de jus de citron et mélangez.

Lavez et épépinez la tomate. Coupez-la en très petits cubes et ajoutez-les aux avocats. Ciselez très finement l'oignon et ajoutez-le également aux avocats puis mélangez.

Ajoutez ensuite le piment coupé en petits morceaux, la coriandre et le sel. Mélangez puis réservez au frais 30 minutes. Dégustez !