

Guacamole du Mexique

Il te faut:

- 2 avocats bien mûrs
- le jus de 1 citron vert
- le jus de 1/2 citron jaune
- 1 c. à c. de purée de piment ou quelques gouttes de Tabasco
- 1 c. à s. de feuilles de coriandre finement ciselées
- 1 ou 2 petits oignons nouveaux, très finement ciselés
- 1 belle tomate, pelée, épépinée et taillée en tout petits dés
- de la coriandre, du sel et un peu de poivre

Marche à suivre:

1. Coupez les avocats en deux dans la longueur, retirez le noyau et prélevez la chair à la cuillère.
2. Mettez-la dans un bol et arrosez-la aussitôt des jus de citron.
3. Ajoutez la purée de piment ou le Tabasco, puis écrasez à la fourchette, plus ou moins longtemps selon la texture souhaitée.
4. Ajoutez les dés de tomates et les oignons frais finement coupés.
5. Ajoutez la coriandre le sel et le poivre et mélangez.
6. Goûtez et rectifiez éventuellement l'assaisonnement.

