



Guacamole



La trempette par excellence .

Pour agrémenter l'apéro sur des toasts , tartines grillées, des morceaux de pains pita , des chips de maïs , etc.

Mais surtout avec des tortillas pour rendre hommage à ses origines mexicaine.

Saviez-vous qu'il est même inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO !

Ingrédients :

750 gr d'avocats

50 gr d'oignons rouge émincé très fin

60 gr de chair de tomate fraîche finement hachée

1 c à soupe de jus de citron vert

6 branches de coriandre fraîche finement ciselées

Sel poivre avec légèreté.

Préparation :

Préparer et peser tous les ingrédients à l'avance !

Plus le travail est court moins vos avocats ont de chance de noircir

Couper les avocats en deux et pivoter d'un quart de tour la partie supérieure pour vous dégager du noyau.

Avec une cuillère prélever la chair de l'avocat et déposer dans un plat.

Répéter pour chaque avocat. Écraser le tout à la fourchette avec un geste assuré.

Vous pouvez incorporer maintenant le reste des ingrédients et amalgamer le tout.

Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire mais surtout goûter !

Vous pouvez réserver au servir direct.

Infos – Conseils :

Conservez au frais 24h ,filmée ou en pot hermétique.

Il peut aussi être mis sous vide pour prolonger sa fraîcheur et ainsi l'empêcher de noircir.

Surtout ne pas se tromper c'est bien un oignon rouge extérieur comme intérieur , pas un oignon type rouge pâle de Huy !