



Guacamole aux noix au noix du Brésil



La trempette par excellence dans une autre variante.

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 :

2 avocats bien mûrs (non blessés)

1 citron pressé (ou citron vert)

2 œufs durs

125 ml de noix du Brésil finement hachés

6 jeunes oignons finement hachés (oignons nouveaux)

1 petit bouquet de persil finement haché

Sel & poivre

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.

Mélanger le jus de citron, les avocats et les œufs durs écrasés jusqu'à obtenir une pâte.

Mixer pour un rendu ultra lisse, si vous le souhaitez. Saler et poivrer selon le goût.

Ajouter les noix du Brésil, les oignons et le persil finement hachés et bien mélanger.

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.

Ce délicieux pâté d'avocats peut être servi en entrée : on y trempe du pain ou mieux, des bâtonnets de légumes croquants.

Il convient aussi comme pâte à tartiner.

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

Le temps de mixage doit être court.