

Guacamole



6
personnes



10
minutes



Facile

Ingrédients

- 2 avocats moyens et mûrs
- 1 brin de coriandre
- 1 piment doux
- 1/2 citron jaune
- 1/2 citron vert
- 1 oignon blanc
- 1 piment de Cayenne

Le petit +

Pour conserver votre guacamole, mettez le noyau d'un avocat à l'intérieur. Il se conservera ainsi près de 4 jours au réfrigérateur.



Préparation

Pelez et hachez fin l'oignon, la coriandre et le piment doux.

Écrasez à la fourchette les avocats, versez le jus des citrons pour éviter l'oxydation.

Mélangez le tout.

Coupez finement le piment de Cayenne (ne pas oublier d'enlever les graines) et ajoutez-le au dernier moment dans le guacamole.

Dosez suivant le goût de chacun.