

GUACAMOLE à Jo



De: Coop La Manne

Instructions

- 1:
Dans un bol, presser le jus de lime.
- 2:
Couper les avocats en deux, retirer le noyau à l'aide d'un couteau et avec une cuillère, ajouter la chair des avocats dans le bol.
- 3:
Éplucher, dégermer et hacher finement l'ail et ajouter au mélange.
- 4:
Hacher la tomate et incorporer dans le bol.
- 5:
Ajouter du piment fort frais ou séché ainsi que la coriandre à votre goût.
- 6:
Écraser le tout à l'aide d'un pilon à pomme de terre.
- 7:
Saler et poivrer.

Attention la guacamole peut sembler fade si elle n'est pas salée à point.

Ingrédients

- 2 à 3
Avocats mûrs
- 3 à 4
Gousses d'ail
- 1
Tomate
- Jus d'une lime
- Sel et poivre au goût
- Piments forts au goût
- Coriandre fraîche (facultatif)