



RECETTE

Guacamole

2 avocats bien mûrs
1/2 oignon blanc
1 sachet de mélange d'épices
pour guacamole Old El Paso
1 bouquet de coriandre
2 citrons verts

NOTES :

.....
.....
.....

- . Coupez les avocats en 2 et retirez la peau et le noyau. Ensuite coupez les en petits cubes et réservez.
 - . Epluchez et émincez très finement l'oignon.
 - . Prendre 5 branches de coriandre, récupérez les feuilles et coupez les très finement à l'aide de ciseaux par exemple.
 - . Pressez les 2 citrons verts.
 - . Mélangez dans un bol l'avocat, l'oignon et la coriandre. A l'aide d'une fourchette ou d'un pilon, écrasez et mélangez les ingrédients. Incorporez au fur et à mesure le jus de citron, en en gardant un peu pour après.
 - . Salez et poivrez.
 - . Versez le sachet d'épices Old El Paso.
 - . Mélangez à nouveau le mélange.
- Goûtez et rajoutez du jus de citron si nécessaire.

Mettez votre guacamole au frais et c'est prêt.