

GUACAMOLE LATINOAMERICAIN

Pour 4 personnes

2 avocats

2 citrons jaunes ou 2 citrons verts

1 tomate moyenne

1 oignon

Un bouquet de coriandre, sel, poivre et un peu de piquant.

Préparation :

- Couper l'oignon en petits morceaux. Ajouter le jus de 2 citrons, un peu de sel et du poivre.
- Couper les avocats en deux, retirer le noyau, sortir la chair de l'avocat et l'écraser grossièrement. Ajouter la chair des avocats à l'oignon avec le jus de citrons.
- Ajouter la tomate, coupée en petit morceaux.
- Hacher le coriandre.
- Réunir le tout, mélanger et rectifier le sel et le poivre. Ajouter un peu de piquant si vous le désirez.
- Verser la préparation dans un joli plat et le laisser se reposer au réfrigérateur.

Servir bien frais avec des chips de maïs.