



Guacomole



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 avocats
3 jeunes oignons (finement émincés)
1 gousse d'ail (hachée finement)
2 petits piments verts (chili, épépinés et émincés)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
4 cuillères à soupe jus de citron vert
coriandre (ciselée)
sel

Méthode de préparation

- 1.** Coupez les avocats en deux et retirez-en le noyau. Réservez la chair dans un bol.
- 2.** Écrasez-la et mélangez-y les jeunes oignons, l'ail, les piments chili, l'huile d'olive et le jus de citron.
- 3.** Assaisonnez d'un peu de sel.
- 4.** Décorez avec la coriandre.