Guacamole

Le guacamole, c'est génial. On peut en mettre un peu où on veut. Dans un sandwich pour remplacer la mayonnaise ou le beurre. A l'apéro, ça sert de dip autant pour les tortillas que les bâtons de légumes. En condiment, dans un burger. Vraiment ça va partout et c'est tellement bon. Ce petit goût rond, piquant et acidulé…. Mmmmm !

Pour 1 bol : 2 avocats mûrs – 1 citron vert – 10 tiges de cive (à défaut, un bouquet de ciboulette) – 1 oignon nouveau – 1 à 2 cc d'épices chili – 2 tomates vertes – sel.

Dans un 1er temps, lavez, zestez le citron et prélevez son jus. Mettez de côté.

Emincez les tiges de cives ni trop finement, ni trop grossièrement. Mettez de côté. Emincez l'oignon nouveau très finement. On ne doit pas trop sentir les morceaux d'oignons.

Lavez, épépinez les tomates. Faites-en de petits cubes et mettez de côté.

Enfin, coupez les avocats en 2, retirez le noyau. Mettez les morceaux dans un bol assez grand. Versez le jus de citron (cela ne noircira pas) et à l'aide d'une fourchette, écrasez les avocats pour en faire une purée pas trop lisse. Ajoutez ensuite le zeste, l'oignon, la cive et les tomates. Mélangez bien.

Mettez d'abord 1cc d'épice chili et du sel. Mélangez et goûtez. rectifiez l'assaisonnement au besoin. Et si vous l'aimez plus spicy, ajoutez encore de l'épice Chili.

Couvrez au contact avec du film alimentaire. Et servez bien frais avec du pain, des tortillas, des légumes, … Ce que vous voulez ^^