



GUACAMOLE

signée

YVON BAZINET

GUACAMOLE

Préparation 10 min

Portions 6



Ingrédients

- 2 avocats murs
- 1 ou 2 limes
- 1 oignon vert tranché finement
- 1/4 tasse de coriandre fraîche
- Sauce aux piments forts (style tabasco)
- Sel et poivre au goût

Préparation

- Couper l'avocat en deux et retirer le noyau
- À l'aide d'une cuillère, retirer la chair de la pelure et la déposer dans un bol
- À l'aide d'une fourchette, écraser la chair de l'avocat, puis ajouter, au goût, le jus de lime, le sel, le poivre, l'oignon et la sauce aux piments forts
- Laisser reposer le tout au frigidaire, un minimum de 20 minutes

Conseil du chef Si vous ne servez pas le guacamole immédiatement, laissez les noyaux des avocats dans le bol pour éviter que le mélange noircisse. Servi avec nachos... C'est excellent!