

Le guacamole

Ingrédients :

- un avocat mûr
- le jus d'un demi-citron
(ou un filet de jus de citron industriel)
- une petite tomate
- une échalote
- une cuillère à café de Tabasco
- sel, poivre



Préparation :

Couper l'avocat en 2 et enlever le noyau. Récupérer la chair à l'aide d'une cuillère et la mettre dans un bol. Ecraser l'avocat (à la fourchette).

Eplucher l'échalote et l'émincer finement. Couper la tomate en dés les plus petits possible. Ajouter à l'avocat.

Assaisonner ensuite avec le jus de citron, le tabasco (goûtez au fur et à mesure et rajoutez-en si besoin, tout le monde n'a pas la même sensibilité aux épices!) et le sel et le poivre.

Mélanger bien. De cette manière, le guacamole ne sera pas lisse mais "granuleux", il restera quelques petits morceaux, mais c'est la manière dont je l'aime. Il est également possible de le passer au blender ou mixer à la fin pour effacer cet aspect.

Servir frais avec des chips de maïs.