

GUACAMOLE

- 2 avocats mûrs
- 1 tomate
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 citrons verts
- Tabasco, sel et poivre

Mettre une casserole d'eau à chauffer. Inciser en croix le dessous de la tomate. Lorsque l'eau est bouillante, l'enlever du feu et y plonger la tomate pendant deux minutes.

Enlever alors la peau de la tomate; celle-ci doit s'ôter facilement. Couper la tomate en quartier. Oter le pédoncule et les pépins pour ne garder que la chair. Couper en petits dés.

Emincer l'oignon et la gousse d'ail en petits morceaux. Presser les deux citrons verts.

Ecraser la chair des avocats et arroser avec le jus des citrons verts. Ajouter le reste des ingrédients - oignons, ail, tomate, tabasco - saler et poivrer.

- Ecraser le tout à la fourchette.
- ou
- Passer l'ensemble au mixeur.

Chacun fera selon son goût...

