



Plats d'accompagnement

Sauce 'maison' au guacamole

Pour 6 personnes.

Ingrédients

3 avocats (mûrs, épluchés et dénoyautés)
1 oignon rouge (coupé finement)
1 gousse d'ail (coupée finement)
4 tomates cerise (en dés)
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 cuillère à café de coriandre (moulue)
1 cuillère à café de sel
poivre de cayenne

Méthode de préparation

Dans un petit plat, faites une purée avec les avocats, le jus de citron et le sel. Mélangez-y ensuite l'oignon, la coriandre, les tomates et l'ail.

Enfin ajoutez le poivre de Cayenne. Conservez couvert au frigo jusqu'au moment de servir.

