



Apéritifs et entrées

Guacamole

**10 min 10 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

122

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le guacamole

2 **Avocat**
0.5 **Citron(s)**
1 **Sel**
1 **Poivre blanc**

Étape 1

Préparation du guacamole

- 1 Couper les avocats en deux à l'aide d'un couteau d'office. Retirer le noyau avec une cuillère ou un couteau. Prélever la chair avec une cuillère et réserver dans un bol.
- 2 Couper le citron en deux, le presser à l'aide d'un presse-agrumes.
- 3 Déposer la chair d'avocat dans le bol du mixeur puis verser le jus de citron. Mixer.
- 4 Assaisonner de poivre blanc et de sel fin puis mixer de nouveau. Arrêter de mixer lorsque le mélange est homogène mais encore un peu grumeleux, réserver dans un bol.