



Guacamole

Préparation : 5 minutes

Pour 4 personnes :

- 2 avocats murs
- 1 càs bombée de crème épaisse
- quelques gouttes de tabasco
- 2 càc de jus de citron
- 1 càs d'huile d'olive
- 3 grammes de sel (3/4 de càc)
- poivre
- 1/4 de càc de paprika
- une pincée de curry en poudre

Mettre tous les ingrédients dans le bol d'un mini-hachoir ou d'un blender.

Mettre en marche jusqu'à obtention d'une consistance homogène.

Réserver au frais jusqu'au moment du service.