

## Guacamole

### 1 grand bol

- 4 avocats mûrs mais ferme
- 1 oignon rouge doux
- 1 gousse d'ail
- 2 petites tomates
- ½ jus de citron, 2 cuillères à soupe de coriandre haché, 1 cuillère à café de paprika, 1 cuillère à café de cumin en poudre, 1 trait de tabasco, 1 cuillère à soupe de Worcestershire sauce, sel et poivre, et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive (facultatif).



■ Cette purée d'avocat mexicaine, fraîche et épicée, sera délicieuse à tartiner, ou à utiliser en sauce froide.

**Servir :** Avec des chips et des nachos en apéritif.

### Variation

Ajoutez un peu de crème fraîche pour une texture plus douce.

■ Ebouillanter les tomates et supprimer la peau et les pépins, et coupez les en petits morceaux.

■ Epluchez et écrasez la gousse d'ail. Epluchez et émincez l'oignon. Récupérez la chair des avocats.

■ Mélangez l'ensemble des ingrédients dans un saladier, en écrasant grossièrement l'avocat à l'aide d'une fourchette.

■ Goûtez, salez et poivrez en conséquence, filmez et réservez au réfrigérateur pendant une heure.

## Conseils

Vous pouvez obtenir une texture beaucoup plus fine en passant la préparation au mixeur.