

GUACAMOLE

Puissance de cuisson : Grill

Temps de préparation : 10 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2 avocats
- 2 tomates coupées en morceaux
- 1/2 oignon coupé en cubes
- sel
- 1/2 citron
- coriandre
- facultatif : sauce piquante

Enlevez la peau des avocats.

En vous aidant d'une fourchette, écrasez les avocats.

Dans un plat, mélangez l'avocat avec l'oignon et en dernier les tomates (sans leur peau et leurs pépins)

Ajoutez le sel ainsi que du citron (et la sauce piquante).