Nicolas Sale

Apéritifs et entrées

Guacamole

10 min	10 min	0	0	122
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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.