Nicolas Sale

*Apéritifs et entrées*

# Guacamole

| 10 min | 10 min | 0 | 0 | 122 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

**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.

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour le guacamole**

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