



Apéritifs et entrées
Guacamole



10 min 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

122

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.