

Guacamole

A ma façon, je préfère préciser avant que les puristes du guacamole m'incendient de bêtises.

Pour un apéritif, j'ai acheté des tortillas que je voulais accompagner d'un guacamole ; après de multiples recherches sur Internet avec autant de recettes qui se voulaient être véritables, j'ai cuisiné un guacamole à mon goût et qui a plu...

Composition
pour 6 personnes

2 avocats bien mûrs
1/2 citron (jaune ou vert)
1/2 à 1 c. à café de curry
1 échalote
Sel, poivre

Ustensiles : 1 assiette creuse, 1 couteau, 1 fourchette, 1 cuillère à café



Peler et hacher l'échalote. La réserver.

Couper les avocats en deux, les dénoyauter puis prélever la chair. La mettre dans une assiette creuse et l'arroser d'un bon filet de jus de citron.

Ajouter le curry, l'échalote hachée, le sel et le poivre (avec modération comme il y a du curry) et écraser l'ensemble à l'aide d'une fourchette jusqu'à l'obtention d'une purée d'avocats.

Mettre cette purée dans un bol ou un ramequin, couvrir d'un film fraîcheur et réserver au frais jusqu'au moment de servir.