

Guacamole

pour 2 à 4 personnes



Ingrédients :

¼ d'oignon rouge
1 c. à thé de cumin
1 c. à thé de paprika
1 c. à thé de piment
1 petite gousse d'ail
1 c. à soupe d'huile d'olive
Le jus d'un demi citron vert
2 avocats mûrs
Sel fin marin

Préparation : 10 mn

- Pour commencer, hacher très finement l'oignon rouge et l'ail. Réserver dans un saladier, puis saupoudrer d'une pincée de sel.
- Couper ensuite les avocats et les dénoyauter. Placer la chair des avocats dans un bol, ajouter le jus de citron vert, pour éviter l'oxydation.
- À l'aide d'une fourchette, écraser l'avocat jusqu'à obtenir une purée épaisse. Il faut qu'il y ait encore des petits morceaux ; il n'y a pas de texture parfaite, mais le guacamole ne doit surtout pas être mixé.
- Avec une spatule, mélanger délicatement tous les ingrédients et les épices, sans écraser davantage l'avocat. Ajouter une cuillerée d'huile d'olive, comme au Mexique. Ajuster l'assaisonnement si nécessaire et déguster sans tarder.

On sert traditionnellement le guacamole avec des tortillas ou des nachos au maïs. Le guacamole se tartine aussi sur des tacos (tortillas garnies de crudités, viande grillée, oignons...), ou des tranches de pain grillées.