

# Guacamole maison

Source de la recette :

<http://www.troisfoisparjour.com/fr/recettes/bouchees-entrees/guacamole-maison>

**Portions : 1 ¼ tasse**

**Préparation : 5 minutes**

**Cuisson : 0 minutes**

## Ingrédients

- ✓ **2 avocats**
- ✓ **Le jus d'une lime**
- ✓ **2 c. à soupe d'huile végétale**
- ✓ **¼ de tasse de tomate, coupée en petits cubes**
- ✓ **1 oignon vert, émincé finement**
- ✓ **2 c. à soupe de coriandre fraîche, hachée**
- ✓ **½ c. à thé de fleur de sel**
- ✓ **Poivre, au goût**
- ✓ **Croustilles de maïs, pour servir**

## Préparation

**Peler les avocats et en retirer le noyau.**

**Dans un bol, à l'aide d'une fourchette, écraser les avocats avec le jus de lime.**

**Ajouter le reste des ingrédients et bien remuer. Rectifier l'assaisonnement au besoin, puis servir.**



Recettes des  
ateliers-bouffes  
de La  
Maison des jeunes  
L'Envol  
de Sainte-Foy