La recette du guacamole d'Alma

Une dizaine de personnes

15 minutes

Ingrédients

- 6 avocats moyens
- 2 oignons moyens
- 1 tomate grande
- 1 citron vert
- ½ bouquet de coriandre
- Sel



1. Coupez en petits cubes les oignons, le piment et ciselez la coriandre, mélangez-les très bien et rajoutez les avocats.
2. Ecrasez les avocats avec une fourchette, rajoutez le jus du citron et du sel.
3. Coupez les tomates en petits cubes et rajoutez-les à la fin.
4. Vérifiez le goût du sel et voilà ! le guacamole et prêt !