

Guacamole aux baies de grenade et menthe fraîche



Ingrédients

La chair de 3 avocats

Le jus d'une lime

15 ml (1 c. à soupe) de menthe fraîche, hachée

Les baies d'une demi-grenade

Feuilles de menthe, pour garnir

4-6 portions

Préparation

1. Dans un bol, à l'aide d'une fourchette, écraser la chair des avocats.
2. Ajouter le jus de lime et la menthe hachée, et mélanger.
3. Garnir de baies de grenade et de feuilles de menthe fraîche, et servir.