

Guacamole épicé



Ingrédients

- La chair de 4 avocats, en quartiers
- 1 piment thaï, haché
- 1 piment chili, en rondelles
- Le jus de 2 limes
- 1 gousse d'ail, écrasée
- Sel et poivre, au goût
- 30 ml (2 c. à soupe) de coriandre fraîche, hachée

4 portions

Préparation

1. Dans un bol (ou un grand mortier), écraser la chair d'avocats avec le chili, le jus de lime et l'ail à l'aide d'une fourchette.
2. Assaisonner et ajouter la coriandre fraîche. Brasser et servir.