

## Guacamole et maïs à la mexicaine



6-8 portions

### Ingrédients

- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- 2 cuillères à soupe d'oignon blanc haché
- 1 piment jalapeño ou Serrano haché; en ajouter plus au goût
- 3 tasses de grains de maïs frais ou décongelés
- $\frac{3}{4}$  cuillères à thé de sel de mer ou de sel cachet (ou au goût)
- 2 cuillères à soupe de feuilles de thé du Mexique ou substituer pour de la coriandre ou de la ciboulette
- 3 avocats mûrs, coupés en deux, dénoyautés et évidés de leur chair ensuite coupée en dés
- 2 cuillères à soupe de mayonnaise
- 3 cuillères à soupe de crème mexicaine
- $\frac{1}{4}$  tasse de jus de lime fraîchement pressé
- $\frac{1}{4}$  tasse, environ 30 g (1 oz), de fromage féta ou de Cotiza frais ou de fromage farmer (ou au goût)
- Poudre de piment pequin au goût
- Croustille au maïs ou bâtonnets de légumes

### Préparation

1. Chauffer l'huile à feu moyen-vif dans une grande poêle.
2. Ajouter l'oignon et le piment jalapeño et cuire 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient ramollis et que leurs bords soient légèrement brunis.
3. Augmenter le feu à élevé, ajouter le maïs, assaisonner et laisser le maïs cuire et dorer légèrement en remuant souvent pendant 3 à 4 minutes.

## Guacamole et maïs à la mexicaine

4. Ajouter en remuant les feuilles de thé mexicain, cuire pour une autre minute et retirer ensuite du feu.
5. Dans un petit bol, mélanger la mayonnaise, la crème mexicaine et le jus de citron jusqu'à ce que le tout soit bien combiné. Mettre de côté.
6. Placer la chair d'avocat coupée en dés dans un bol de service et broyer légèrement à l'aide d'une fourchette.
7. Incorporer le mélange de maïs et bien remuer. Verser sur le dessus la moitié de la préparation de mayonnaise ainsi que le fromage frais. Saupoudrer au goût de poudre de piment pequin.
8. Garder le reste du mélange de mayonnaise, fromage et poudre de piment pequin pour vos invités pour qu'ils puissent en ajouter s'ils le désirent.
9. Servir avec des croustilles de maïs ou des bâtonnets de légumes.