

La meilleure trempette étagée



Ingrédients

3 tomates, taillées en dés
¼ de piment jalapeño, haché
2 oignons verts, ciselés
60 ml (¼ tasse) de coriandre fraîche, grossièrement hachée
La chair de 4 avocats
1 gousse d'ail, hachée
Le jus d'une (1) lime
500 ml (2 tasses) de houmous de betteraves du commerce (ou maison)
375 ml (1½ tasse) de poivrons rôtis du commerce, hachés
2 concombres libanais, tranchés en fines rondelles
300 g (⅔ lb) de saumon fumé à chaud, effiloché
Feuilles de cerfeuil
Craquelins, baguette et endives pour accompagner la trempette

6-8 portions

Préparation

1. Dans un bol, mélanger les tomates avec le piment jalapeño, les oignons verts et la coriandre. Assaisonner et réserver (égoutter le mélange s'il produit beaucoup d'eau).
2. Dans un bol et à l'aide d'une fourchette, écraser la chair d'avocats avec l'ail et le jus de lime. Assaisonner et réserver.

La meilleure trempette étagée

3. Verser le houmous de betteraves au fond d'un bol d'environ 1,5 litre. Ajouter en étages le mélange de tomates, le guacamole, les poivrons rôtis, les rondelles de concombre, la coriandre et le saumon fumé. Garnir de feuilles de cerfeuil et servir avec des craquelins, du pain baguette et des endives.