

Trempelette mexicaine



Ingrédients

- 1 avocat
- 1 oignon vert haché (ou une échalote)
- Jus de 1 lime
- ¼ de c. à thé d'ail haché
- ¼ de c. à thé de sel
- ¼ de c. à thé de poivre noir moulu
- Sauce piquante au goût

2 portions

Préparation

1. Couper l'avocat en deux dans le sens de la longueur autour du noyau; tourner pour séparer les deux moitiés.
2. Donner un petit coup sec sur le noyau avec la lame aiguisée d'un couteau et retirer le noyau.
3. Couper la chair en cubes; à l'aide d'une grande cuillère, retirer la chair et la mettre dans un bol moyen.

Trempette mexicaine

4. Mélanger délicatement avec l'oignon vert, le jus de lime, l'ail, le sel et le poivre en veillant à ne pas écraser l'avocat.