

Trempeur ranch à l'avocat



Ingrédients

La chair de 2 avocats
125 ml (½ tasse) de crème sure
60 ml (¼ tasse) de lait
Le jus d'un demi-citron
1 gousse d'ail, finement hachée
10 ml (2 c. à thé) de vinaigre de vin rouge
30 ml (2 c. à soupe) d'aneth frais, ciselé
Sel et poivre, au goût

Préparation

1. À l'aide d'un robot culinaire, broyer tous les ingrédients jusqu'à consistance lisse.
2. Servir la trempeur accompagnée de légumes, de craquelins, de grissinis et de pains!