

Guacamole à la fleur d'ail

- Pour 4 personnes
- 15 minutes de préparation

Ingrédients

3 avocats bien mûrs
1 tige de fleur d'ail hachée
finement
1 lime
6 tomates cerise en dés
1/2 petit oignon rouge haché
Au goût de coriandre fraîche
Sauce piquante au goût
Sel et poivre

Préparation

1. Presser le jus de la lime
2. Couper et hacher les légumes et herbes
3. Écraser grossièrement l'avocat
4. Mélanger délicatement tous les ingrédients

* Servir avec des chips de tortillas ou des légumes frais et craquants.