

Recette de la semaine : Guacamole



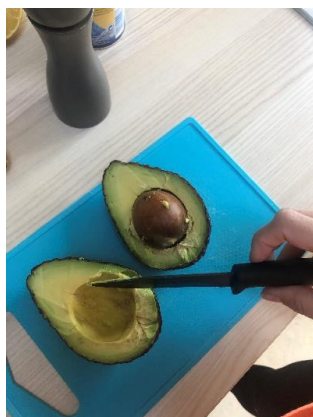
Ingrédients:

- Tomates
- Avocat
- citron
- échalote
- 1 gousse d'ail
- Crème fraîche
- poivre
- sel

Matériel:

- 1 bol
- couteau
- planche à découper
- presse à ail
- cuillère

1



Coupez l'avocat et sortez le noyau.

2



Donnez l'intérieur de l'avocat dans un bol.

3



Pelez l'échalote et la gousse d'ail.

4



Coupez l'échalote et l'ail en petites pièces. Ou passez l'ail par la presse à ail.

5



Donnez quelques gouttes du citron dans le bol.

6



Lavez les tomates et coupez les en petites pièces.

7



Mélangez tout dans le bol.

8



Ajoutez une cuillère de crème fraîche.

9



Ajoutez du poivre.

10



Ajoutez du sel.

11



Votre sauce au guacamole est prête. C'est parfait pour un trempage ou avec des pommes de terre au four.

**Wir wünschen
einen guten Appetit**

