



# Guacamole



**Temps de préparation : 20 mn**  
**Temps de cuisson : aucun**  
**Temps Total : 20 mn**

**Difficulté : Facile**

**Budget : Faible**

## **Ingrédients pour 6/8 personnes :**

- > 3 avocats mûrs
- > 1 oignon blanc de taille moyenne
- > 1 gros citron jaune
- > 1 CàC de ketchup
- > Tabasco ou piment d'Espelette (selon votre goût)

## **Préparation :**

Presser le citron et mettre le jus dans le bol d'un robot mixer.  
Eplucher et tailler grossièrement l'oignon blanc, placer dans le bol du mixer.  
Eplucher les avocats et mettre les morceaux dans le bol avec le jus de citron et l'oignon. Mixer immédiatement le tout pour obtenir une purée homogène. Ajouter le ketchup et l'assaisonnement à votre goût, mixer à nouveau. Placer dans un récipient pour le service.

## **Trucs et Astuces :**

Ne cherchez pas d'avocats mûrs dans les magasins, vous n'en trouverez pas ! Achetez vos avocats quelques jours à l'avance et laissez-les mûrir à la maison à température ambiante. Préférez des avocats dans des emballages rigides et non en vrac, cela évite d'avoir des fruits qui auront été touchés. Personnellement j'aime bien la variété « haas » dont la chaire est bien parfumée et qui mûrit facilement.

Avec le citron le guacamole ne doit pas changer de couleur, mais on peut aussi rajouter le noyau d'un avocat au milieu de la préparation.

Cette préparation se congèle très bien alors s'il reste de la préparation après l'apéritif, il ne faut pas hésiter à la conserver ainsi.