

Guac-apple



10 minutes de préparation

Ingrédients

- 2 avocats bien mûrs
- 2 cuillères à soupe de pomme verte (découpée en petits dés)
- 1 cuillère à soupe de jus de citron jaune ou vert
- 1 cuillère à café de coriandre
- 2 cuillères à café de piment (Jalapeno)
- 1 cuillère à café d'ail haché
- Sel et poivre

Outils

- Kit guacamole Cookut (grille, pilon, bol et couvercle silicone)
- Planche à découper
- Cuillère à soupe
- Cuillère à café
- Couteau

Préparation

- Coupez les avocats bien mûrs en deux.
- Placez 2 moitiés d'avocat sur la grille FGFG préalablement placée sur le bol blanc. Pressez-les avec le pilon. Faites de même avec les deux autres moitiés.
- À côté, préparez les autres ingrédients : découpez une demi pomme verte en petits dés (env. ½ cm), hachez le piment et l'ail.
- Enlevez la grille en métal et ajoutez les ingrédients dans le bol : les dés de pomme, le piment, l'ail, le jus de citron, la coriandre, le sel et le poivre.
- Mélangez et goûtez !
- Ajustez l'assaisonnement selon vos goûts
- Pour le service, vous pouvez décorer votre guacamole en disposant 2 ou 3 fines tranches de pomme (en utilisant l'autre moitié de la pomme) sur le dessus et quelques morceaux de piment.
- Pour conserver votre guacamole, déposez le couvercle en silicone à même le mélange et mettez le tout au frigo.