

La préparation du guacamole

1. Laver la coriandre, retirer les tiges et couper grossièrement les feuilles.
2. Couper l'avocat en deux et retirer le noyau (le garder sous la main, c'est ce qui permet de conserver la fraîcheur du guacamole plus longtemps).
3. À l'aide d'une petite cuillère, récupérer la chair et la placer dans une assiette creuse.
4. Écraser la chair de l'avocat avec une fourchette.
5. Ajouter le jus d'un demi-citron jaune ou d'un citron vert entier, ainsi que la coriandre, les épices, le sel et le poivre (attention, certains mélanges pour guacamole contiennent déjà du sel et du poivre). Goûter pour ajuster l'assaisonnement.
6. Bien mélanger et réserver au frais, en plaçant le noyau de l'avocat au centre pour une meilleure conservation.

