

GUACAMOLE (thermomix)



Ingrédients :

- 200 g de tomates
- 4 brins de coriandre fraîche
- 2 avocats
- 80 g d'oignon coupé en deux
- le jus d'1/2 citron
- quelques gouttes de Tabasco
- 1 pincée de sel

Préparation:

- mettre dans le bol, les tomates et la coriandre
- puis mixer 15 secondes à vitesse 5
- ajouter la chair des avocats, l'oignon, le jus de citron, le Tabasco et le sel
- puis mixer 20 secondes à vitesse 4

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.