Elvea, L'Italie chez vous

Guacamole aux tomates

Ingrédients pour 4 Personnes

0,50 boîtes de	ELVEA Cubes de tomates pelées
3	avocat
2 cuillères à soupe de	huile d'olive
5 cuillères à soupe de	jus de citron vert
	poudre d'ail
	poivre
	sel de mer

Préparation

Coupez les avocats en deux, dénoyautez-les et coupez leur chair en dés. Écrasez la chair à la fourchette dans un saladier.

Ajoutez 2 c à s d'huile d'olive et ½ c à s de jus de citron vert aux avocats écrasés. Incorporez-y les cubes de tomates. Relevez d'un peu de poudre d'ail, de poivre et de sel marin. Mélangez intimement tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un guacamole onctueux.

Servez le guacamole dans un bol et décorez d'un brin de persil. Vous aimez les touches piquantes ? Parsemez ce guacamole de quelques flocons de piment.

Et voilà un délicieux dip !