

Guacamole de Mango



Ingrédients:

- 2 Avocats mûrs.
- 2 Citrons verts.
- 2 Échalotes.
- 1 belle Mangue bien mure.
- 1 petit Piment rouge.
- 1 bouquet de Coriandre.
- Sel, Poivre.

Préparation:

- Laver, peler, dénoyauter et couper la mangue en cubes.
- Hacher la coriandre.
- Peler et hacher les échalotes.
- Hacher le piment.
- Écraser les avocats à la fourchette (je n'aime pas le mixer qui fait une purée trop fine).
- Ajouter le jus des deux citrons pressés, l'échalote, le piment, saler, poivrer, bien mélanger.
- Ajouter la mangue et la coriandre, mélanger de nouveau, mettre au frais.