

**Courte description :** Trempette idéale pour l'été, servir avec des tortillas, minis pains pita, des croustilles ou simplement sur des craquelins.  
Succès garanti !



## **Guacamole à la mexicaine**



*Trempette*

Temps de préparation : 10 minutes

Réfrigération : réfrigérer ou servir immédiatement.

**Ingrédients** :

- 2 gros avocats mûrs
- 3 c.a. soupe de jalapenos marinées Jepily hachés finement
- 2 gousses d'ail, dégermées, hachées finement
- 1 oignon moyen rouge, haché finement
- 2 tomates hachées finement
- 1 c.a. soupe de coriandre fraîche
- 1 limette (extraire le jus)

**Préparation** :

Écraser grossièrement à la fourchette les avocats, ensuite les autres ingrédients puis ajouter le jus d'une limette.

**Recette offerte par** : *Lyne de Jepily*

Bon Appétit !