



GUACAMOLE CRUNCHY WALDORF



TEMPS DE PRÉPARATION: 20 Minutes

DURÉE TOTALE: 1 Hour 20 Minutes

PORTIONS: 6

Donnez au guacamole un goût de salade Waldorf avec de la pomme croquante, des dés de céleri et des noix grillées!



2 avocats mûrs, pelés, dénoyautés et écrasés



2 cuillères à soupe de jus de citron vert



1 petite pomme rouge, coupée en deux, épépinée et coupée en petits dés



2 branches de céleri, parées et coupées en petits dés



2 cuillères à soupe de coriandre fraîchement hachée, plus des brins supplémentaires pour la garniture



2 cuillères à soupe de mayonnaise



1/4 cuillère à café de sel



30 g de noix légèrement grillées et hachées



Un sachet de Tortilla Nachips™ Original Old El Paso 185g

1

Mélangez l'avocat, le jus de citron, la pomme, le céleri, la coriandre, la mayonnaise, le sel et la quasi-totalité des noix dans un grand bol. Assaisonnez avec du poivre noir fraîchement moulu, selon vos goûts. Transférez la préparation dans un bol.

2

Recouvrez la surface le bol d'un film alimentaire et réfrigérez pendant 1 heure pour permettre aux saveurs de se marier. Garnissez avec les noix restantes et les brins de coriandre que vous aviez réservés. Servir avec les Nachips™.

Pour griller les noix, placez-les dans une poêle à fond épais à feu moyen et faites cuire pendant 1 à 2 minutes, en remuant, jusqu'à ce qu'elles soient juste dorées.

Remplacez la mayonnaise par du yaourt nature ou de la crème épaisse, selon vos goûts.

Ne vous contentez pas de plonger vos Nachips dans ce guacamole ! Préparez un cocktail de crevettes de luxe. Placez des feuilles de laitue dans des bols individuels, puis garnissez de cuillerées de guacamole, de crevettes décortiquées cuites et de tranches de saumon fumé.