

GUACAMOLE FRAIS AUX AGRUMES



TEMPS DE PRÉPARATION: 25 Minutes
DURÉE TOTALE: 1 Heure 25 Minutes
PORTIONS: 6

Ce guacamole aux agrumes est non seulement une entrée rafraîchissante, mais c'est aussi le plat d'accompagnement parfait pour un barbecue de viande ou de poisson.



1 pamplemousse rose, pelé, segmenté et haché, réservez 1 cuillère à soupe de jus (voir conseils)



1 orange, pelée, segmentée et hachée, réservez 1 cuillère à soupe de jus



1/2 oignon rouge, haché finement



1 gros piment vert, épépiné et haché finement



2 avocats mûrs, pelés, dénoyautés et coupés en dés



1/4 cuillère à café de sel



2 cuillères à soupe de menthe fraîchement hachée



1 cuillère à soupe de graines de grenade



1 sachet de Tortilla Chips™ saveur Fajita Old El Paso 185g

1 Placez les quartiers de pamplemousse et d'orange avec les jus réservés dans un grand bol. Incorporez l'oignon, le piment, l'avocat, le sel et la quasi-totalité des graines de menthe et de grenade, puis bien mélangez un maximum. Assaisonnez avec du poivre noir fraîchement moulu, selon vos goûts. Transférer le mélange dans un bol.

En les segmentant, le pamplemousse et l'orange libéreront beaucoup de jus, mais n'en ajoutez que 2 cuillères à soupe au guacamole, sinon la consistance sera trop sirupeuse.

Pour donner du twist à votre recette, remplacez l'orange par 75 g de chair de mangue mûre finement coupée en dés.

2 Recouvrez la surface d'un film alimentaire et réfrigérez pendant 1 heure pour permettre aux saveurs de se marier. Garnissez avec le reste des graines de menthe et de grenade et servir avec les Nachips™.

Ne vous contentez pas de tremper vos Nachips ! Répartissez le guacamole fruité sur des feuilles de laitue Little Gem et garnissez-les d'oignons nouveaux émincés pour une salade estivale rafraîchissante et légère.