



GUACAMOLE TEX MEX

TEMPS DE PRÉPARATION: 25 Minutes

DURÉE TOTALE: 1 Heure 25 Minutes

PORTIONS: 6

Ce guacamole en morceaux regorge de saveurs Tex Mex classiques, des poivrons au piment, en passant par le fromage et les haricots.



2 oignons nouveaux, parés et hachés finement



1/2 poivron jaune, épépiné et coupé en petits dés



1 gros piment rouge, épépiné et haché finement



1 gousse d'ail, hachée



2 cuillères à soupe de jus de citron



1 cuillère à café de piment doux en poudre



1/4 cuillère à café de sel



50g de grains de maïs en conserve, égouttés



1/2 boîte de haricots rouges



2 avocats mûrs, pelés, dénoyautés et coupés en dés



50g de cheddar râpé



2 cuillères à soupe de coriandre fraîchement hachée



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

1 Mélangez les oignons nouveaux, le poivre, le piment, l'ail, le jus d'agrumes, la poudre de chili, le sel, le maïs doux et les haricots noirs dans un grand bol. Incorporez l'avocat et la quasi-totalité du fromage et la coriandre, puis bien mélangez un maximum. Assaisonnez avec du poivre noir fraîchement moulu, selon vos goûts. Transférez la préparation dans un bol.

2 Recouvrez la surface d'un film alimentaire et réfrigérez pendant 1 heure pour permettre aux saveurs de se marier. Garnissez avec le reste du fromage et de la coriandre puis servez avec les chips tortilla.

Pour un guacamole plus lisse, mixez le poivre, le maïs doux et les haricots noirs dans un robot culinaire ou un blender jusqu'à ce qu'ils soient finement hachés. Écrasez ensuite les avocats.

Pour plus de piquant, doublez la quantité de piment et utilisez de la poudre de piment fort au lieu de doux.

Servez avec des nachos au fromage faits maison, selon vos goûts. Pour les préparer, badigeonnez légèrement 4 Tortillas de blé nature Old El Paso™ avec un mélange d'huile d'olive et de jus de citron vert. Coupez chaque tortilla en 6 triangles et étalez sur une grande plaque de cuisson. Assaisonnez avec du sel et du poivre noir fraîchement moulu et saupoudrez légèrement d'origan séché. Laissez cuire au four pendant 6 à 8 minutes à 200°C (180°C pour les fours ventilés), thermostat 6, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Retirez du four, saupoudrez de fromage râpé puis remettez au four pendant 6 à 8 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Ne vous contentez pas de tremper vos Nachips ! Ce guacamole avec morceaux est idéal pour apporter un florilège de saveurs à un burrito bien garni. Pour ce faire, étalez le guacamole sur des Wraps de blé nature Old El Paso™, garnissez-les de laitue effeuillée, de tranches de poulet cuit et d'une cuillerée de crème épaisse. Pliez et roulez, votre burrito est prêt.