

GUACAMOLE CRÉMEUX AU PESTO



6
portions

80
minutes

TEMPS DE PRÉPARATION: 20 Minutes
DURÉE TOTALE: 1 Heure 20 Minutes
PORTIONS: 6

Embrassez les saveurs de l'Italie avec ce guacamole crémeux au pesto, associé à une crème fraîche onctueuse.



3 avocats mûrs, pelés,
dénoyautés et hachés



3 cuillères à soupe
de jus de citron



100g de sauce pesto,
fraîche ou en pot



80g de crème
fraîche



1/2 cuillères à café de
pignons de pin,
légèrement grillés



Quelques feuilles de
basilic frais, pour
décorer



Tortilla Nachips™
Original Old El Paso
185g

1 Placez l'avocat, le jus de citron, la sauce pesto et la crème fraîche dans un robot culinaire et mélangez jusqu'à obtenir une consistance très lisse, en raclant les parois du bol si besoin. Transférez la préparation dans un bol et assaisonnez de sel et de poivre noir fraîchement moulu, selon vos goûts.

2 Recouvrez la surface d'un film alimentaire et réfrigérez pendant 1 heure pour permettre aux saveurs de se marier. Parsemez de pignons de pin, décorez de feuilles de basilic et servez avec les Nachips™.

Remplacez le pesto de basilic par du pesto de tomates séchées, de poivrons rouges ou de piments, selon vos goûts.

Pour une couleur encore plus éclatante et encore plus de saveurs, ajoutez une poignée de feuilles de basilic frais émincées juste avant de servir.

Ne vous contentez pas de tremper vos Nachips ! Étalez ce guacamole ultra onctueux sur des tranches de pain au levain grillées ou toastées. Garnissez de tomates cerises rôties et de copeaux de parmesan.

Vous cuisinez végétarien? Lisez toujours les étiquettes pour vous assurer que chaque ingrédient de la recette est végétarien. Les produits et les sources d'ingrédients peuvent changer.