



GUACAMOLE DE PETITS POIS À LA MENTHE



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

Ce guacamole aux petits pois à la menthe est l'entrée estivale parfaite à servir avec de croustillants Nachips™ Old El Paso™ ou des crudités.



125g de petits pois surgelés



1 gousse d'ail, hachée



2 oignons nouveaux, parés et hachés



2 cuillères à soupe de jus de citron vert



2 gros avocats mûrs, pelés, dénoyautés et hachés



4 cuillères à soupe de menthe fraîchement hachée, ainsi que quelques feuilles supplémentaires pour la garniture



1/4 de cuillère à café de sel



65g de yaourt grec plus 1 cuillère à soupe pour la garniture



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

1 Placez les petits pois dans un bol résistant à la chaleur et couvrir d'eau bouillante. Laissez reposer 5 minutes, puis égouttez et bien rincez sous l'eau froide pour qu'ils refroidissent totalement. Séchez avec du papier essuie-tout.

2 Placez les petits pois, l'ail, les oignons nouveaux, le jus de citron, l'avocat et la menthe dans un robot culinaire et mélangez jusqu'à obtenir une consistance lisse, en raclant les parois du bol si besoin. Transférez dans un bol et incorporez le sel et le yaourt. Assaisonnez avec du poivre noir fraîchement moulu, selon vos goûts.

3 Recouvrez la surface d'un film alimentaire et réfrigérez pendant 1 heure pour permettre aux saveurs de se marier. Ajoutez la cuillerée de yaourt supplémentaire avec les feuilles de menthe restantes ainsi qu'une pincée de poivre noir fraîchement moulu. Servez avec les Nachips™.

Pour une touche d'originalité, remplacez les petits pois surgelés par des haricots edamame surgelés.

Pour un guacamole plus épais, ne travaillez que la moitié des petits pois et de l'avocat. Écrasez grossièrement le reste puis incorporez au mélange.

Ne vous contentez pas de plonger vos Nachips dans ce guacamole ! Disposez sur vos Barquitas™ tortillas de blé nature Old El Paso™ des feuilles de laitue ou des pousses de pois. Puis, garnissez-les de fines tranches de steaks d'agneau grillés ou rôtis et d'une grosse cuillerée de guacamole crémeux.