



GUACAMOLE GREC CRÉMEUX

1
6 portions
80 minutes

TEMPS DE PRÉPARATION: 20 Minutes

DURÉE TOTALE: 1 Heure 20 Minutes

PORTIONS: 6

Ce guacamole grec crémeux contient tout le goût de la Méditerranée dans un délicieux plat d'accompagnement !



1 Boîte de 215 g de pois chiches, égouttés et rincés (130 g de poids égoutté)



1 gousse d'ail, hachée



1 petit oignon rouge, haché finement



2 cuillères à soupe de jus de citron



2 gros avocats mûrs, pelés, dénoyautés et coupés en dés



1/4 cuillère à café de sel



3 cuillères à soupe de persil plat fraîchement haché



80g de feta, émietté



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

1 Placez les pois chiches, l'ail, l'oignon (en réservant 1/2 cuillère à soupe pour la garniture), le jus de citron et l'avocat dans un robot culinaire et mélangez jusqu'à obtenir une consistance presque lisse, en raclant les parois du bol si besoin. Transférez la préparation dans un bol et incorporez le sel et la quasi-totalité du persil et de la feta. Assaisonnez avec du 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. Garnissez avec l'oignon réservé, le reste de persil et de feta, puis servir avec les tortillas croustillantes.

Incorporez 50 g de poivrons grillés, égouttés et finement hachés (en bocal) dans le guacamole juste avant de servir, selon vos goûts.

Pour plus de saveur, faites mariner la feta émiettée dans 1 cuillère à soupe d'huile d'olive extra-vierge et 1/2 cuillère à café d'origan séché pendant 10 minutes avant de l'incorporer au mélange.

Servez avec des tortillas croustillantes 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-les sur une grande plaque à pâtisserie. Assaisonnez de sel et de poivre noir fraîchement moulu et saupoudrez d'un peu d'origan séché. Cuire au four à 200°C (180°C pour les fours à chaleur tournante), thermostat 6 pendant 6 à 8 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Laissez refroidir.

Ne vous contentez pas de tremper vos Nachips dans ce guacamole! Faites rôtir les mini poivrons doux coupés en deux et épépinés jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement grillés. Laissez refroidir, puis remplissez chaque moitié de poivron avec une cuillerée de guacamole, parsemez d'olives hachées et arrosez d'un peu d'huile d'olive extra-vierge.

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.