



GUACAMOLE RAFRAÎCHISSANT AU CITRON ET À LA ROQUETTE



TEMPS DE PRÉPARATION: 20 Minutes

DURÉE TOTALE: 1 Heure 20 Minutes

PORTIONS: 6

Apportez un zeste de sophistication à votre table avec ce guacamole rafraîchissant au citron et à la roquette, parfait à partager.



50g de roquette, plus un peu pour décorer



1 gousse d'ail, hachée



3 oignons nouveaux, parés et hachés



3 cuillères à soupe de jus de citron



3 avocats mûrs, pelés, dénoyautés et coupés en dés



2 cuillères à soupe de persil plat fraîchement haché



1/4 cuillère à café de sel



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

1 Placez la roquette, l'ail, les oignons nouveaux, le jus de citron, l'avocat et le persil 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 salez. 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. Garnir avec la roquette restante et de du poivre noir fraîchement moulu et servir avec les chips tortilla.

Le cresson peut être utilisé à la place de la roquette, selon vos goûts, car il a une saveur poivrée similaire. Vous pouvez aussi mélanger les deux.

Pour accentuer le goût du citron, ajoutez 1 cuillère à café de zeste de citron finement râpé ou 50 g de citron confit égoutté et haché.

Ne vous contentez pas de tremper vos Nachips ! Préparez une délicieuse salade de pâtes en mélangeant quelques cuillerées de guacamole à des penne cuites mais froides avec un filet supplémentaire de jus de citron. Ajoutez un filet de saumon poché et émietté ainsi que des crevettes décortiquées et cuites, selon vos goûts.