

# RECETTE

## *PUREE D'AVOCAT AU CITRON ET CORIANDRE*

### INGREDIENTS

- Avocats bien mûrs
- Citron
- Coriandre
- Sel
- Piment



### **Etape 1**

Ouvrir les avocats en deux pour ôter le noyau.

Quadriller la chair au couteau sans percer la peau et la prélever à la cuillère.

La déposer dans un saladier et la citronner généreusement avec le jus du citron.

### **Etape 2**

Ecraser la chair à la fourchette.

Ciseler finement la coriandre et l'incorporer à la chair des avocats.

Saler.

### **Etape 3**

Pour une note fruitée-acidulée, ajouter quelques zestes de citron.

Ajouter selon le goût, une pointe de piment d'Espelette.

PS : Servir avec des tartines de pain grillé