

PUREE D'AVOCAT AU CITRON ET CORIANDRE



Ingrédients :

- avocats
- fromage blanc
- citron
- coriandre
- sel / poivre

Recette :

1. Coupez les avocats en 2, dénoyautez-les puis prélevez la chair et détaillez-la en dés. Mettez-les dans un bol mixer avec le jus de citron et le fromage blanc. Mixez pour obtenir une purée, salez et poivrez.

2. Rincez et essorez la coriandre. Versez la purée d'avocat dans un bol, parsemez de coriandre et servez avec des tacos ou des toasts

Astuces et conseils

Ajoutez une pointe de Tabasco. Selon vos goûts, vous pouvez mixer les avocats plus ou moins grossièrement.