

# Guacamole, version TMX

Pour un bol :

2 avocats

1 gousse d'ail épluchée

2 CS de jus de citron

Cumin

Piment en poudre ou Tabasco

Sel

... ou un sachet d'assaisonnement pour guacamole !!!



\*\*\*\*\*

- Placer la gousse d'ail dans le bol du Thermomix et mixer 5 sec / V.8.
- Ajouter la chair des avocats, 2 CS de jus de citron, 1 pincée de cumin, 1 pincée de piment (en poudre ou quelques gouttes de Tabasco) et 1 pincée de sel.
- Mixer 30 sec / V.4, en s'interrompant pour racler les parois du bol du Thermomix. Prolonger éventuellement le mixage selon la consistance désirée et la maturité des avocats.
- Goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin.
- Pour la salade d'été, j'ai mis :  
de la mâche - quelques tomates cerise - 1 boîte de coeur de palmier - 1 barquette (250 g) d'émincés de poulet rôti - quelques lamelles de Comté, râpées à l'économe - 1 vinaigrette balsamique - quelques chips mexicaines épicées...



SABZI SANDS