

Guacamole et Doritos

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| - AVOCAT(S) | 2 |
| - CITRON(S) VERT(S) | 1/2 |
| - TOMATES CONFITES | 4-5 |
| - HUILE D'OLIVE | 1 c à soupe |
| - PIMENT DE CAYENNE | 2 pincées |
| - SUCRE SEMOULE | un peu si trop citronné |
| - CHIPS TORTILLAS (SALÉS) | 1 paquet |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Coupez les avocats en deux et ôtez les noyaux avant de prélever la chair. Coupez-la en dés et arrosez-les de jus de citron.
- Emincez les tomates confites en petits dés. Ajoutez-les aux dés d'avocat.
- Ecrasez avec une fourchette puis intégrez un peu d'huile d'olive, sel, poivre et piment de Cayenne.
- Réservez au frais.
- Si le guacamole est trop citronné, ajoutez un peu de sucre semoule.
- Servez avec les doritos naturels.

