

Sauce à l'avocat

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients:

- ½ avocat
- 1 tomate
- 1 piment vert
- ½ c à café de paprika
- le jus d'½ citron
- Sel
- Poivre

Recette:

- Pelez et épépinez la tomate. Coupez-la en dés.
- Pelez et dénoyauté l'avocat. A l'aide d'un robot ménagé, réduisez l'avocat en purée fine.
- Ajoutez-y les tomates, le piment épépiné et coupé en rondelles, le jus de citron, sel et poivre.
- Mélangez bien le tout.
- Saupoudrez de paprika.