

## Purée d'Avocats



*Pour 4 personne(s)*

*Temps de préparation: 10 minutes*

### Ingrédients:

- |                     |             |
|---------------------|-------------|
| - Avocats           | 2-3         |
| - Citrons           | 1           |
| - Fleur de Sel      | 2-3 pincées |
| - Piment de Cayenne | 2-3 pincées |

### Recette:

- Pelez et dénoyotez les avocats.
- Coupez en morceaux et placez-les dans le bol du Monsieur Cuisine.
- Assaisonnez de sel et de piment.
- Mixez au Monsieur Cuisine quelques secondes sur Turbo.
- Repoussez l'avocat au fond du bol.
- Introduisez petit à petit le jus de citron en mixant entre chaque ajout.
- Filmez au contact et réservez au frais.