

GUACAMOLE MEXICAIN

Ingrédients

6 avocats mûrs



2 tomates



½ oignons



coriandre



4 citrons verts



sel



Matériel

1 saladier



1 couteau



1 cuillère



1 Écraseur



1 fourchette



1. **Couper** les avocats en deux.



2. Retirer le noyau



3. Avec une cuillère, vider les avocats et les mettre dans le saladier.



4. Avec l'écraseur, écraser les avocats pour obtenir une crème.



5. Ajouter le jus des citrons pour éviter que les avocats deviennent noir.

6. **Couper** les oignons en petits morceaux et les ajouter aux avocats écrasés.



7. **Couper** les tomates en petits morceaux et les ajouter à la préparation.



8. Émietter la coriandre sur la préparation avec ses mains.



9. Ajouter du sel et mélanger la préparation avec une fourchette.

