

## Purée d'avocat au citron et coriandre

### **Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- \*4 avocats bien mûrs
- \*1 citron
- \*un demi bouquet de coriandre fraîche
- \*1 pincée de sel
- \*1 pincée de piment d'Espelette



©Philippe COLIN/Interfel

***Durée :*** Moins de 10 minutes

**Etape 1 :** Ouvrir les avocats en deux pour ôter le noyau. Quadriller la chair au couteau sans percer la peau et la prélever à la cuillère. La déposer dans un saladier et la citronner généreusement avec le jus du citron.

**Etape 2 :** Ecraser la chair à la fourchette. Ciseler finement la coriandre et l'incorporer à la chair des avocats. Saler.

**Etape 3 :** Pour une note fruitée-acidulée, ajouter quelques zestes de citron. Ajouter selon le goût une pointe de piment d'Espelette.

**Etape 4 :** Servir accompagné de gressins (pour faire « trempette ») ou de tartines de pain grillé (pour tartiner).