

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).