



 piment sauvage

Guacamole pimentée, chips de maïs

Ingrédients :

- 2 avocats bien mûrs
- Paprika
- Piment de Cayenne
- Piment d'Espelette
- Chips de maïs du commerce
- 1 citron

Tailler les avocats en gros morceaux après les avoir épluchés.

Les mixer avec les différentes épices, saler, poivrer et ajouter le jus du citron. Si la consistance vous paraît trop épaisse, détendre l'appareil avec un peu de bouillon de légumes, de volaille ou, à défaut, avec un peu de crème.

Dresser la purée d'avocat dans les verrines puis y planter 1 chip.