

Guacamole

Ingrédients :

AVOCATS	1 KG	SEL
LE JUS DE 1 CITRON		POIVRE
TOMATE EN QUARTIER	300 G	
HUILE D'OLIVE		

Ingrédients	Poids	Action	 Réglage de Chauffe	 Vitesse	 Temps	Orifice couvercle	Remarques
1 Avocats Jus de citron Huile d'olive Sel Poivre	1 kg 1 - - -	Insérer dans la cuve froide	-	Pulse 1500 tr/min	4 impulsions	Ouvert	
2			-	1000 tr/min	20 s		
3 Tomates en cube		Ajouter	-	-300 tr/min R-Mix	30 s		Goûter et rectifier l'assaisonnement.



ASTUCE DU CHEF

Il faut filmer la préparation au contact afin d'éviter l'oxydation du guacamole.
Ajouter du tabasco si vous souhaitez le relever.