



Crème D Avocat

Ingrédients

4  Pour4

Portions

1/2 Avocat
200 Ml De Crème Aigre Ou Crème Fraîche
1/2 Citron Vert
1/4 Cuil. À Café De Sel De Mer
1/4 Cuil. À Café **Ducros® Ail Semoule**

Procédure

1. Déposez la chair d'avocat, le jus de citron vert, le sel et l'ail dans un blender. Mixez pour obtenir une crème lisse.
2. Transférez dans un bol, couvrez et réfrigérez jusqu'à utilisation.

CONSEIL DU CHEF!

Servez cette crème avec toutes les préparations mexicaines et tex-mex, fajitas, quesadillas, burritos.

Remplacez la crème aigre par de la crème fraîche liquide avec 1 cuill. à café de jus de citron

TYPE DE RECETTE: CONDIMENTS

TEMPS DE PRÉPARATION : 5