



Guacamole et chips

Par Dimitri

4 pers. 

1 avocat bien mûr

½ citron jaune

Sel

Tabasco

Estragon frais

1 tomate

1 carotte

2 pommes de terre grenailles

Sésame noir

NOTE DU CHEF

Inspiré du guacamole et
tortillas...

Petite mise en bouche sympa !

1 Eplucher et récupérer la chair de l'avocat. La mixer et assaisonner avec le jus du citron, une pincée de sel, quelques gouttes de tabasco et quelques feuilles d'estragon.

2 Mixer jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et onctueuse. Mettre le mélange dans une poche à douille et réserver au frais.

3 Réaliser de fines tranches de carottes et de pommes de terre à l'aide d'une mandoline et frire celles-ci dans une huile chauffée à 140°C. Egoutter, placer sur un papier absorbant et saler.

4 Découper la tomate en tranche.

5 Disposer une tranche de tomate sur chaque assiette, y déposer un dôme de guacamole et garnir généreusement de chips.

6 Parsemer le tout avec quelques graines de sésame noir.



Bon appétit !