

N°113



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

ENTRÉE

Soupe de guacamole



Photographies de Marie-Pierre Morel

NICOLAS

Préparation : 15 min - Cuisson : 10 min

Pour 6 personnes

3 gousses d'ail hachées | 2 oignons hachés finement

1 l de bouillon de légumes | le jus et les zestes de 3 citrons verts

5 avocats bien mûrs épluchés, dénoyautés et coupés en morceaux

5 tomates ébouillantées, épluchées, épépinées et coupées en tout petits dés | 1 botte de coriandre | 3 tortillas au maïs | sel, poivre

Faites revenir l'ail et l'oignon dans une poêle.

Ajoutez le bouillon de légumes, le jus de citron vert et les avocats.

Portez à ébullition puis mixez hors du feu.

Assaisonnez.

Avant de servir, réchauffez doucement et ajoutez les dés de tomates, les zestes de citron vert et la coriandre finement hachée.

Servez avec des lamelles de tortillas revenues dans un peu de beurre.

- Nez : de fleurs blanches, de menthol, d'amande fraîche.
- Bouche : corsé, nerveux, finale tendue.



le conseil de votre caviste :

Talus Collection Lodi
Chardonnay 2006
Etats-Unis blanc Californie,
Monterey

Et aussi :

Mas Fleurey Grande Réserve
2007 Côtes de Provence rosé

En collaboration avec Marabout

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION