

Guacamole à l'ananas et piment d'espelette



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 1 h

Si vous aimez l'avocat, cet apéritif va vous surprendre !!

Recette proposée par : Blog [Le fruit de ma passion](#)

Ingrédients

- 2 tranches d'ananas
- 1 avocat
- jus d'1/2 de citron - vert
- 1 cs d'huile d'olive
- 1/2 cc de piment d'espelette
- 1/2 cc de sel - (pyramide citron)

Préparation

- 1 Coupez l'avocat en deux, enlevez le noyau et récupérez la chair. Mettez-la dans le bol de votre robot avec l'ananas, le jus de citron, le piment d'Espelette et le sel.
- 2 Mixez en ajoutant l'huile d'olive. Déposez votre préparation dans des petits ramequins et entreposez au frais jusqu'au moment de servir.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

