

Guacamole à la papaye et ses chips épicées



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 2 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 5 mn

Un apéritif original et convivial à base de papaye et d'avocat !

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

Ingrédients

- pour le guacamole :
 - 1 papaye - mûre (de petite taille)
 - 1 avocat - bien mûr
 - jus d'1 de citron - vert
 - 1 cs de crème - épaisse
 - 1 cc de piment d'espelette
 - 1 branche de coriandre
 - 1 branche d'oignon - vert
 - sel, poivre
- pour les chips :
 - 3 feuilles de brick
 - graines de pavot
 - curry
 - piment d'espelette
 - 15 g de beurre - fondu
 - sel

Préparation

- 1 Pelez la papaye et l'avocat. Coupez-les en gros cubes.
- 2 Ciselez l'oignon et la coriandre.
- 3 Mettez le tout dans un robot et mixez en ajoutant le piment, le jus de citron, le sel, le poivre, puis la crème. Remplissez les verrines de cette préparation.
- 4 Pour les chips, préchauffez le four à 170°C. Badigeonnez les feuilles de brick de beurre fondu à l'aide d'un pinceau. Faites ceci des deux côtés et salez très légèrement. Saupoudrez de curry la première feuille, de pavots la deuxième et de piment pour la troisième.
- 5 Dorez-les au four. Dégustez-les accompagnées des verrines de guacamole.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

