

# Guacamole à la tomate, aux échalotes et au paprika (vegan)

Guacamole à la tomate, aux échalotes et au paprika



*Ingrédients pour 1 bon bol :*

- 2 gros avocats bien mûrs
- 1 petite tomate
- 1/2 échalote pelée
- 1/2 c. à café de paprika
- 1 pincée de sel

### ***Déroulement de la recette :***

1. Couper les avocats en 2, ôter le noyau (en réserver 1) et placer la chair dans un bol.
2. Bien écraser à la fourchette de sorte à obtenir une purée (elle ne doit pas être lisse).
3. Laver la tomate et la couper en tous petits dés.
4. Couper l'échalote en tous petits dés.
5. Mélanger à l'avocat et ajouter le paprika ainsi que le sel.
6. Placer le noyau d'avocat au centre du bol de service, de sorte à ce que le guacamole ne brunisse pas.
7. Déguster avec des tortilla ou des toasts.

