

# Guacamole

*Ma version contient du pesto et de la mayonnaise. Oui, oui, c'est fabuleux !*

## Ingredients

- 2 avocats
- le jus d'une lime
- 2 échalotes, haché finement
- 1 grosse tomate, épépinée et coupée en petits dés
- 1/4 de tasse de feuilles de coriandre fraîches, hachées grossièrement
- 1 c. à thé de pesto
- 1 c. à thé de mayonnaise
- Sel, poivre et tabasco

## Préparation

1. Couper les avocats en deux, enlever les noyaux et extrayez-en la chair
2. Dans un petit bol, écraser la chair d'avocat avec une fourchette
3. Incorporer le jus de lime, les échalottes, la tomates et la coriandre.
4. Terminer avec le pesto et la mayonnaise, puis 5 ou 6 gouttes de tabasco.
5. Mélanger vigoureusement, saler et poivrer.

