

Guacamole de petits pois

Ingrédients

Pour 4 personnes
250 gr de petits pois frais
3 c.à.s d'eau de cuisson des petits pois
2 c.à.s de vinaigre
1 tomate
1 gousse d'ail
5 gouttes de Tabasco
1 pincée de sel de Guérande
3 c.à.s d'huile d'olive
Poivre

Préparation

Plongez les petits pois frais dans de l'eau bouillante salée et faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Gardez 3 c.à.s d'eau de cuisson puis égouttez les petits pois.

Mettez-les dans le bol d'un robot de type mixeur avec les 3 c.à.s d'eau de cuisson.

Ajoutez la tomate, le vinaigre, l'huile d'olive, l'ail, le Tabasco, le sel et le poivre du moulin.

Mixez jusqu'à obtenir une purée.

Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

Conservez au frais dans un bocal jusqu'au moment de servir.

Servez sur des toasts grillés !

