


# GUACAMOLE

Préparation	8min
Cuisson	/
Total	8min
Difficulté	



## Ingrédients :

2 avocats	1 cuillère à soupe de graines de grenade
1 citron vert	1 cuillère à soupe de cumin moulu FUCHS
1 petit oignon rouge	Sel et poivre selon le goût

## Préparation :

1. Dans un grand bol, écraser grossièrement la chair des avocats à l'aide d'une fourchette, saler et poivrer, puis ajouter le cumin et le jus d'un citron vert.
2. Éplucher l'oignon rouge, le tailler en petits dés et l'incorporer à la préparation.
3. Décorer avec des graines de grenade.

