



GUACAMOLE DIP

pour 2 personnes

Recette
Cuisine
KISAG

INGRÉDIENTS

- 140 g** avocat mûr
- 120 g** de yaourt nature
- 80 ml** de yaourt nature
- 140 ml** de lait
- 30 g** de sauce pimentée douce
- 1-2** brin(s) de coriandre
- 1** citron vert
- 1** pincée de sel et de poivre

PRÉPARATION

À l'aide d'un mixeur-plongeur, réduire en fine purée le yaourt nature, la sauce pimentée douce, le jus d'un citron vert et la coriandre.

Ajouter l'avocat mûr (pelé et dénoyauté), la crème et le lait. Assaisonner le tout. Réduire encore une fois brièvement en purée.

Passer la masse à travers l'entonnoir & le tamis Kisag directement dans le Kisag whipper. Mettre au frais pendant au moins 2 heures. Insérer la capsule de siphon Kisag et agiter vigoureusement 10 fois.