



6 personnes



5 minutes



Guacamole au roquefort

1- Dans une assiette, écrasez les avocats à la fourchette.

2- Dans un bol, écrasez le roquefort avec la crème. Incorporez les avocats, ajoutez le piment et le jus de citron vert. Mélangez bien.

3- Au moment de servir, saupoudrez de paprika. Dégustez-le avec des chips tortillas ou des toasts grillés.

- 2 avocats mûrs
- 125 g de roquefort
- 60ml de crème
- jus d'1/2 citron vert
- 1/2 CC de piment d'Espelette
- 1/2 CC de paprika