

Guacamole de petit pois au fromage frais et citron

Préparation: 10 minutes
Nombre de personnes: 4

Cuisson: 5 minutes
Difficulté: Facile



250 g de petits pois frais



1 oignon cébette émincé



150 g de fromage frais



20 g de pignons de pin grillés

Ingrédients 4 personnes

1 c. à soupe de citron
1 c. à soupe de ciboulette ciselée
1 c. à soupe de baies roses
1 c. à soupe d'huile d'olive
Quelques gressins
Sel

➤ Etapes

1. Faites cuire 5 minutes les petits pois dans une grande quantité d'eau bouillante, égouttez-les et refroidissez-les.
2. Mixez-les à l'aide d'un mixeur quelques secondes avec le fromage frais, puis ajoutez la cébette, la ciboulette, le citron, les pignons de pin hachés et les baies roses.
3. Ensuite, salez la préparation. Vous pouvez rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
4. Enfin, dressez le guacamole dans un pot et dégustez avec les gressins.

Bon appétit

Centre d'animation Monséjour
Agréé Centre social par la CAF 33
Pôle d'Excellence Arts plastiques et Artisanat d' Art
Association Centre d'Animation de Bordeaux – Cultivons le Partage

Rue François Coppée - 33200 Bordeaux
Tel : 05 56 97 58 10 monsejour@cabordeaux.fr

<https://centresanimationbordeaux.fr/> www.facebook.com/centresanimationbordeaux

