

Le Secret d'un Guacamole Authentique

Choisir et Préparer les Ingrédients

- Sélectionnez des avocats de variété Hass matures : la peau doit être foncée, rugueuse et céder légèrement sous une pression légère du doigt.
- Respectez le ratio traditionnel : 3 avocats mûrs pour 1/2 oignon blanc émincé, 1 à 2 piments serranos (ou jalapeños) et 2 cuillères à soupe de coriandre fraîche hachée.
- Retirez impérativement les graines et les membranes blanches internes des piments pour contrôler le piquant.
- N'ajoutez jamais de crème, de mayonnaise ou de tomates, car ces ingrédients altèrent la pureté de la saveur de l'avocat.

La Méthode Traditionnelle

- Utilisez un mortier et un pilon (molcajete) pour écraser d'abord l'oignon, le piment, la coriandre et le sel afin de libérer leurs huiles essentielles.
- Ajoutez ensuite la chair des avocats et écrasez-les à la fourchette pour obtenir une texture authentique avec quelques petits morceaux.
- Évitez l'usage d'un mixeur, qui rendrait la préparation trop lisse et dénaturerait la texture idéale.

Astuces de Chef pour une Saveur Inégalée

- Incorporez le jus d'un demi-citron vert frais : son acidité rehausse le goût et ralentit naturellement l'oxydation.
- Ajoutez le sel progressivement en goûtant après chaque ajout pour équilibrer parfaitement les saveurs.
- Laissez reposer le guacamole 30 minutes avant de servir pour permettre aux arômes de se mélanger harmonieusement.

Conservation Optimale

- Pour conserver le guacamole, placez un film plastique directement au contact de la surface de la préparation.
- Cette méthode limite l'exposition à l'air et évite efficacement le brunissement de l'avocat.