

# Guacamole de fèves au citron



1 bol



5 min



-



Un rouge léger, style Gamay d'Auvergne.



## INGRÉDIENTS.

100g de fèves écossées  
1 gros avocat  
1 citron  
2 tiges de cébettes  
1 gousse d'ail  
Huile d'olive  
Sel & poivre

## PRÉPARATION.

1. Plongez vos fèves dans une bouillante durant 3 à 5 minutes selon leur grosseur.
2. Egouttez-les et passez-les sous l'eau froide (profitez-en pour les peler pour une texture plus fine !).
3. Mixez l'avocat avec les fèves, le jus de citron, l'ail épluché et les tiges de cébettes. Assaisonnez.
4. Servez aussitôt !