

# SALSA À L'AVOCAT ET AU POIVRON ROUGE

NIVEAU DE  
DIFFICULTÉ

5 min  
PRÉPARATION

Aucune  
CUISSON

500 ml  
(2  
tasses)  
PORTIONS



## INGRÉDIENTS

1 c. à table	Huile d'olive	15 ml
1	Avocat, pelé et haché	1
1	Poivron rouge, haché finement	1
2 c. à table	Oignon rouge, haché finement	30 ml
1/4 tasse	Ciboulette hachée	125 ml
1/2	Lime, pressée de son jus	1/2
1/4 c. à thé	Piments rouges du Chili broyés	1,25 ml
Au goût	Sel et poivre frais moulu	Au goût

## PRÉPARATION

1. Dans un bol, combiner l'huile, l'avocat, le poivron rouge, l'oignon, la ciboulette, le jus de lime, les piments du Chili broyés, le sel et le poivre.
2. Couvrir et laisser reposer au froid pendant une demi-heure (pour plus de goût, laisser reposer de 1 à 2 h).