

SAUCE ONCTUEUSE D'ORIGINE MEXICAINE

GUACAMOLE FACILE



Le Mexique ne participe peut-être pas à l'EURO 2020, mais sa cuisine n'est jamais bien loin. Voici une idée de finger food à déguster en regardant un match de foot : le guacamole, un plat typique de ce pays. Verte, onctueuse et fruitée, cette sauce à base d'avocats est idéale pour accompagner un pain délicieux en ballon de foot.

INGRÉDIENTS:

Pour le guacamole :

- » 3 avocats mûrs
- » Jus de 3 limes
- » Au moins 1 gousse d'ail
- » 2 échalotes
- » 1 piment rouge
- » Sel, poivre et sucre

Pour le pain :

- » 400 ml d'eau tiède
- » 1 ½ cuillère à soupe de sel
- » 30 g de levure fraîche
- » 125 g de beurre
- » 1 kg de farine (T 55)
- » Moule ballon de foot
(disponible en ligne ou dans des magasins spécialisés)

- 01.** Couper les avocats en deux et retirer les noyaux (ne pas les jeter !), râcler la pulpe avec une cuillère. Couper en petits morceaux et, dans un bol, à l'aide d'une fourchette ou d'un mixeur, écraser les avocats avec le jus de lime.



- 02.** Ajouter les échalotes émincées. Éplucher l'ail, le hacher puis couper finement le piment, les incorporer à la préparation. Bien mélanger et mixer le tout jusqu'à obtenir une belle purée onctueuse. Saler, poivrer et ajouter une pincée de sucre.
- 03.** Pour le pain, émietter deux tiers du cube de levure dans un saladier. Ajouter ensuite le sel et le sucre. Mélanger jusqu'à ce que la levure commence à fermenter. Ajouter 400 ml d'eau tiède et remuer. Couvrir et laisser reposer 10 à 15 minutes.
- 04.** Incorporer une partie de la farine à la pâte et mélanger jusqu'à obtenir une pâte élastique. Faire fondre le beurre dans une petite casserole, le verser dans la pâte et remuer. Attention : le beurre ne doit pas être trop chaud.
- 05.** Ajouter le reste de la farine et pétrir à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse. Si la pâte est trop collante, ajouter encore un peu de farine. Recouvrir d'un linge et laisser reposer pendant 90 minutes.
- 06.** Après le repos, pétrir la pâte une nouvelle fois et la mettre dans un moule graissé. Préchauffer le four à 190 °C. Le pain est cuit quand il est bien doré.
- 07.** Démouler le pain. Humidifier un chiffon et le poser sur le pain chaud pendant env. 30 minutes. Servir avec le guacamole.