

Guacamole au maïs

Ingrédients pour un bol :

- 100 g de cheddar
- 25 g de fromage frais
- 2 cuillères à soupe de crème épaisse
- 1 petite boîte de maïs
- 1/2 cuillère à café de purée d'ail ou 1 gousse d'ail

Préparation :

Râpez le cheddar.

Faites chauffer la crème.

Ajoutez le cheddar et mélangez jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Laissez tiédir.

Egouttez et rincez le maïs.

Mixez-le avec la purée d'ail, le fromage frais et la crème de cheddar.

Salez et poivrez.

Réservez au réfrigérateur.

<http://philomavie.blogspot.com>