



1/2 tasse (125 ml) de crème sure
2 cuillère à thé (10 ml) de jus de lime frais
1 grosse gousse d'ail hachée finement
1 cuillère à table (15 ml) de menthe fraîche, hachée
1/2 cuillère à thé (2,5 ml) de sel
Quelques gouttes tabasco, au goût
1 avocado (type Lula) environ 900 g
1 sac (230 à 300 g) de croustilles au maïs

Dans un bol de grosseur moyenne, mélanger la crème sure, le jus de lime, l'ail, la menthe, le sel et le tabasco.

Ouvrir l'avocado en deux; enlever le noyau.

Retirer la chair avec une cuillère et la découper en cubes de 1/4 po (0,5 cm).

Ajouter au mélange de crème sure.

Remuer en brisant le moins possible les morceaux d'avocat.

Rajouter au besoin un peu de crème sure, une cuillerée à soupe à la fois, pour obtenir une consistance crémeuse.

Cette trempette se conserve bien jusqu'à une demi-journée au réfrigérateur, à condition d'appuyer une pellicule plastique directement sur la surface.

Mettre la trempette dans un plat de service et la garnir de brins de menthe. La servir avec des croustilles au maïs.