

LE GUACAMOLE DE RICK BAYLESS

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/guacamole/>

Un Guacamole, par Rick Bayless, chef de restaurants gastronomiques Mexicains couronnés d'étoiles Michelin

Chef : Rick Bayless

Parts : 4

Temps de préparation : 15 Minutes

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Mexicaine

Plats : Hors D'œuvre,

Ingrédients

Pour 4 personnes

800 grammes d'Avocats C'est le poids sans les noyaux !

2 Gousses d'Ail

3/4 cuillère à café de Sel

85 grammes d'Oignons Blancs

2 Piments Chili Serrano Un piment vert et doux

1 Tomate

10 grammes de Feuilles de Coriandre

2 cuillères à soupe de Jus de Citron Vert

*En option

1 cuillère à café de Cumin

1 cuillère à café de Poudre de Chili

Pour 6 personnes

1,2 kilogramme d'Avocats C'est le poids sans les noyaux !

3 Gousses d'Ail

1,1 cuillères à café de Sel

127,5 grammes d'Oignons Blancs

3 Piments Chili Serrano Un piment vert et doux

1,5 Tomates

15 grammes de Feuilles de Coriandre

3 cuillères à soupe de Jus de Citron Vert

LE GUACAMOLE DE RICK BAYLESS

*En option

1,5 cuillères à café de Cumin

1,5 cuillères à café de Poudre de Chili

Pour 2 personnes

400 grammes d'Avocats C'est le poids sans les noyaux !

1 Gousse d'Ail

0,4 cuillère à café de Sel

42,5 grammes d'Oignons Blancs

1 Piment Chili Serrano Un piment vert et doux

1/2 Tomate

5 grammes de Feuilles de Coriandre

1 cuillère à soupe de Jus de Citron Vert

*En option

1/2 cuillère à café de Cumin

1/2 cuillère à café de Poudre de Chili

Instructions

Hancock Center

875 N Michigan Ave

Chicago, IL 60611

Etats-Unis

Topolobampo

445 N Clark St, Chicago, IL 60610

Etats-Unis

1. Choisissez bien vos Avocats ! Ils ne doivent être ni trop fermes ni trop mous ! 800 g est équivalent à 8 petits avocats murs, ou 5 gros avocats murs

2. Couper les Avocats en deux

3. Pour enlever le noyau, commencer par planter la lame d'un couteau

4. Tenir l'avocat d'une main fermement, et pivoter la lame du couteau

5. Le noyau peut être retiré très facilement ainsi !

6. Retirer la chair en faisant passer une cuillère contre la peau de l'avocat

7. C'est là où il va falloir peser la chair ! Il en faut 800 g. Difficile de donner le nombre d'avocats : Certains avocats sont petits, d'autres sont gros, certains ont un gros noyau, d'autres non, donc le mieux c'est de peser la chair, et non les avocats

8. Comptez entre 8 petits avocats murs ou 5 gros avocats murs

9. Comme vous le savez sûrement, si vous devez garder une moitié d'avocat au frais, il faut laisser le noyau qui empêche son oxydation

10. Commencer par écraser à la fourchette les 800 g d'Avocats

LE GUACAMOLE DE RICK BAYLESS

11. C'est la où vous pouvez jouer sur la texture : J'aime quand on voit et qu'on maché des gros morceaux d'avocats dans mon guacamole : je n'écrase pas complètement, c'est agréable en bouche, et le guacamole a l'air "fait maison". D'autres préfèrent un guacamole "lisse" et vont écraser longement leurs avocats : A vous de décider !
12. On écrase les Gousses d'Ail (2) (au couteau, au presse-ail ou avec mon instrument préféré : une microplane) et on ajoute le Sel (3/4 c. à café), à verser dans le récipient
13. Pour le guacamole, éviter les oignons jaunes qui sont trop forts. Privilégier les oignons blancs
14. Ciseler les Oignons Blancs et ne garder que 85 g
15. Mettre les Oignons Blancs dans une passoire et passer sous un filet d'eau afin d'enlever l'amertume
16. Secouer afin de ne pas garder trop d'eau qui ramollirait trop le guacamole

Piments

17. Pour les Piments Chili Serrano (2), c'est en fait optionnel : C'est mieux, mais votre guacamole sera toujours bon sans ! Si par contre vous voulez en ajouter, Rick recommande les piments "Serrano", qu'on peut remplacer par d'autres piments verts doux
18. Découper, enlever les pépins et les nervures
19. Emincer en petits cubes, puis ajouter dans le bol
20. Pour la Tomate : On n'en voit pas tout le temps dans les guacamole, mais c'est important je pense, pour la texture et pour la couleur !
21. Retirer le coeur et les pépins, on ne garde que la peau
22. Tailler la peau en lanières
23. Puis découper des cubes, et verser dans le bol
24. On ajoute les Feuilles de Coriandre (10 g), comme le font les mexicains : Cela apporte un goût important au Guacamole, et je trouve dommage quand les guacamole qu'on me sert parfois n'en contiennent pas
25. On ajoute le Jus de Citron Vert (2 c. à soupe) un peu pour le goût, mais surtout pour lutter contre l'oxydation des avocats !
26. Les ingrédients sont prêts !
27. En option: Rick ne le mentionne pas directement, mais on peut ajouter des épices. Personnellement, j'aime ajouter un peu d'épices à mon Guacamole ! J'ajoute le Cumin (1 c. à café) et la Poudre de Chili (1 c. à café)
28. L'autre option, c'est d'utiliser un sachet d'épices "Guacamole" de la marque "Old El Paso" que l'on trouve facilement dans les supermarchés
29. On mélange délicatement
30. Et voilà !

Pour servir

31. Pour servir, vous noterez ce joli plat Mexicain que j'ai acheté à San Diego il y a quelques années
32. Le guacamole se sert avec des chips de Maïs qu'on peut trouver dans le commerce facilement