



# Croustilles de tortilla cuites au four Casa Mendosa<sup>MC</sup> et guacamole

Portions 4 / 30 minutes



## INGRÉDIENTS

10 tortillas blanches Casa Mendosa<sup>MC</sup>

4 avocats mûrs et fermes, coupés en deux, dénoyautés et pelés

1 gousse d'ail, émincée

1/4 à 1/2 c. à thé de sel

2 tomates moyennes, épépinées et hachées (facultatif)

1 petit oignon, finement haché

1 à 2 c. à soupe de jus de lime

1 c. à soupe de coriandre fraîche émincée

## INSTRUCTIONS

 Préparation : 15 min | Cuisson : 15 min | Total : 30 min

### Pour les croustilles de tortilla

- 1 Couper en triangles 10 tortillas blanches Casa Mendosa<sup>MC</sup> à l'aide d'un couteau ou d'un coupe-pizza.
- 2 Placer les triangles sur une plaque à pâtisserie, puis arroser d'un filet d'huile d'olive et saler.
- 3 Faire cuire au four à 350 °F de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- 4 Sortir du four et laisser refroidir 7 minutes avant de servir.

### Pour le guacamole

- 1 Dans un bol moyen, écraser l'avocat. Incorporer l'ail, le sel, l'oignon, la coriandre et le jus de lime. Selon vos goûts ou préférences, vous pouvez mettre plus de sel, de coriandre ou de jus de lime.
- 2 Mettre dans un bol de service et déguster!