

Intitulé du plat :

« Le Guakame »

Étapes de la recette :

1- Dans un saladier, versez un jus de citron entier, un quart d'orange et ajoutez-y de la ciboulette émincée et une cuillère à soupe de gingembre.

2 - Plongez le Wakamé désalé et hachez le finement, incorporez le dans la marinade et laissez mariner 15 minutes.

3 - En parallèle, écrasez un avocat et assaisonnez avec du sel et du poivre.

4 - Mélangez le Wakamé mariné et sa marinade à l'avocat pour obtenir votre Guakame.

Dégustez, idéalement sur un toast

Ustensiles :

1 cuillère à café, 1 cuillère à soupe, fourchette, couteau et 2 culs de poule

Ingrédients utilisés pour 2 personnes :

Quantité :

Citron	1
Orange	1/4
Sel	Une pincée
Poivre	Une pincée
Avocat	1
Gingembre	1 c.à.s
Ciboulette	1 brin
Sauce soja	1 c. à café
De la magie	1 soupçon

Présentation et dressage du plat :

Accompagnement :

En quenelles

Du bon pain grillé