

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