Trempette 5 étages rapide et économique pour un party

RECETTES – 30 MIN. ET MOINS – ACCOMPAGNEMENTS – SAUCES ET CONDIMENTS

NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 4 avocats, pelés, dénoyautés et écrasés
- 1 c. table de jus de lime
- 2 gousses d’ail, émincées
- 2 c. à table de coriandre, hachée
- ½ tasse de salsa douce (ou forte si vous préférez)
- ¾ tasse de crème sure
- 1 tasse de fromage marbré, râpé
- ½ tasse de poivron vert, coupé en dés fins
- ½ tasse de poivron rouge, coupé en dés fins
- ¼ tasse d’oignon rouge, coupé en dés fins
- 1 sac de tortillas (de votre choix)

Préparation

1. Dans un bol, mélanger les avocats, le jus de lime, les gousses d’ail et la coriandre afin de créer votre guacamole.
2. Mélanger les poivrons rouges, verts et l’oignon dans un petit bol et mettre de côté.
3. Étaler les ingrédients en étages 1 à 1 délicatement dans l’ordre suivant (du bas vers le haut) : guacamole, crème sure, salsa, fromage marbré et finalement votre mélange de poivrons et

d’oignon.

4. Réfrigérer le temps d’une heure pour une meilleure fraicheur ou servir immédiatement avec des tortillas de votre choix.