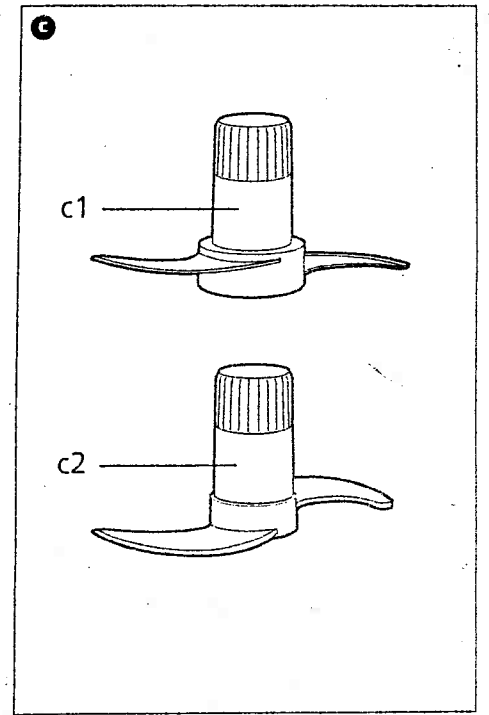
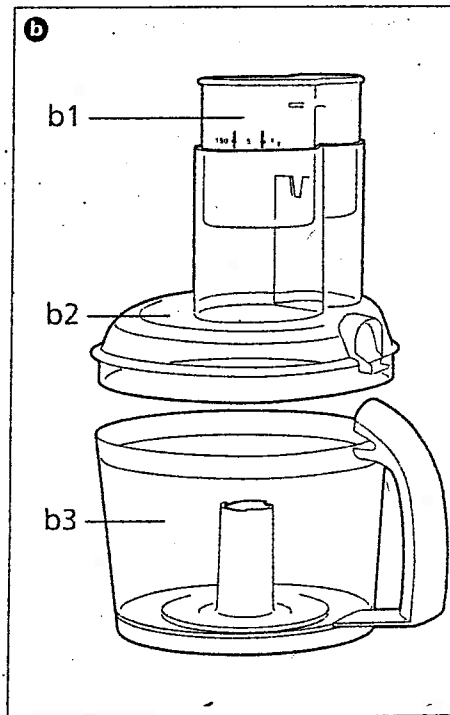
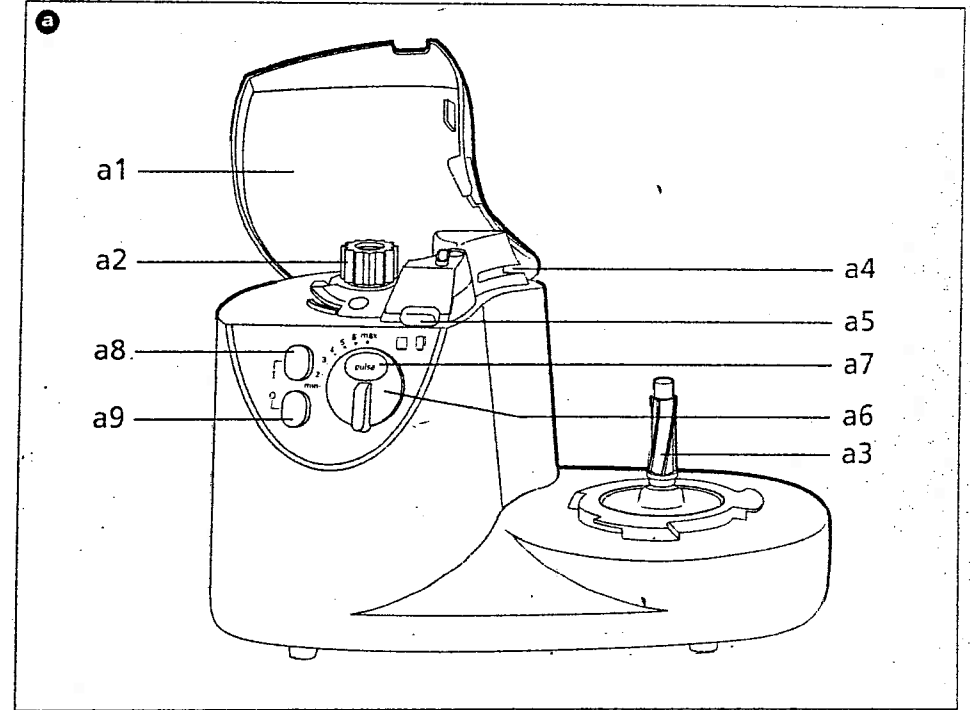
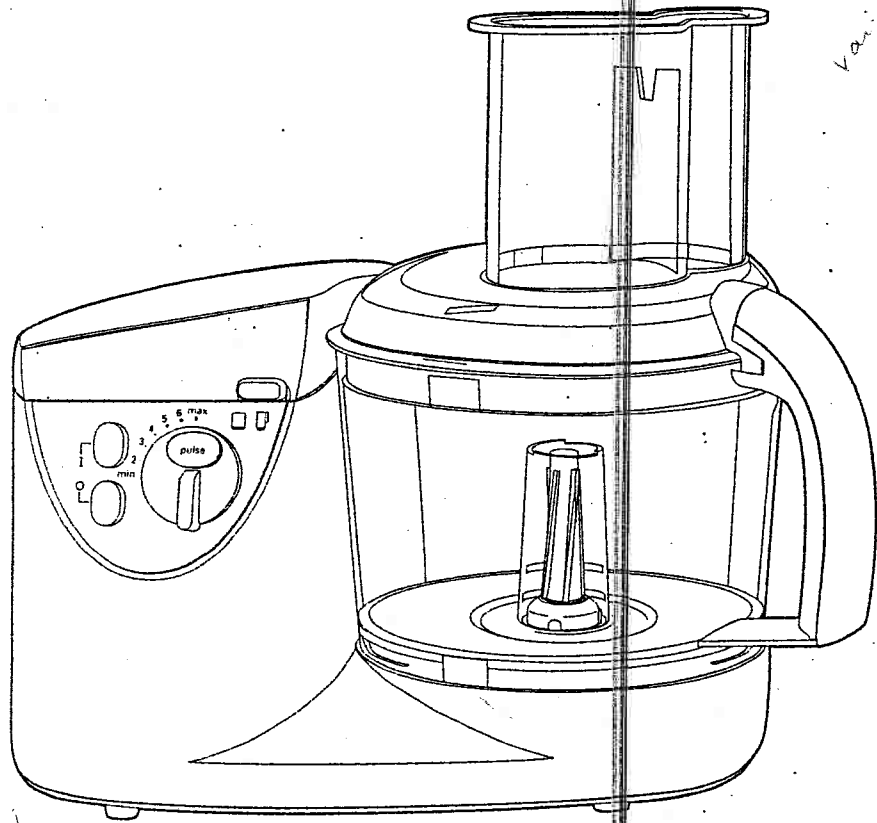
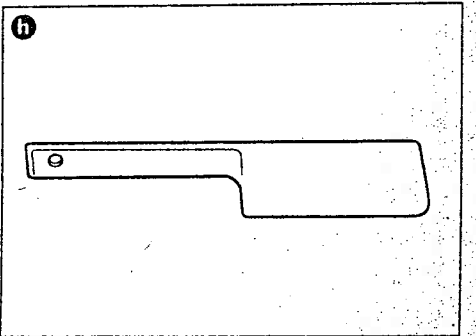
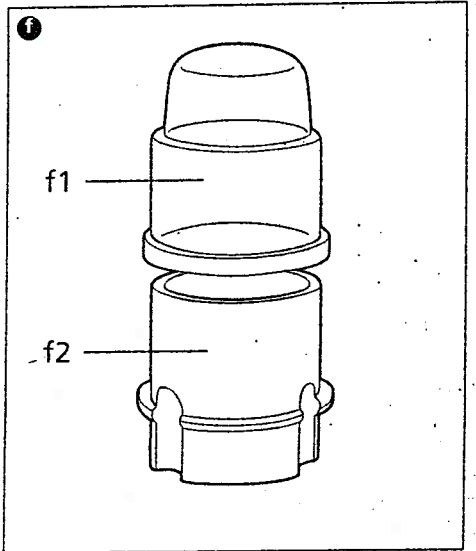
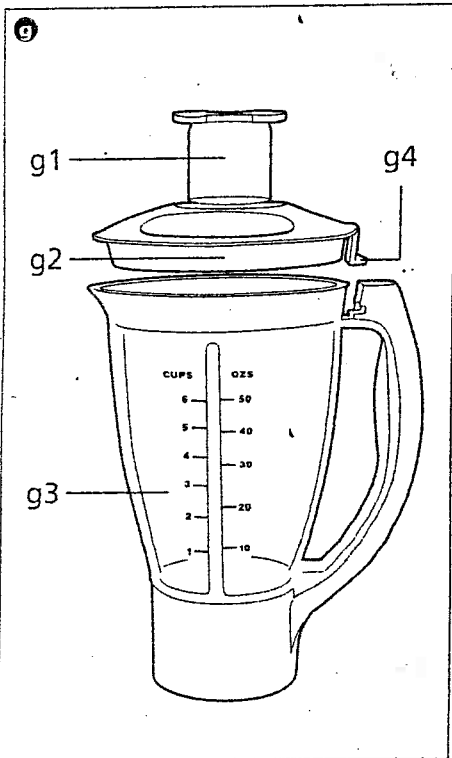
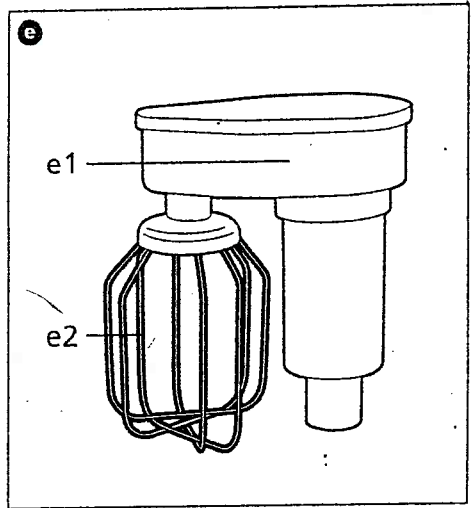
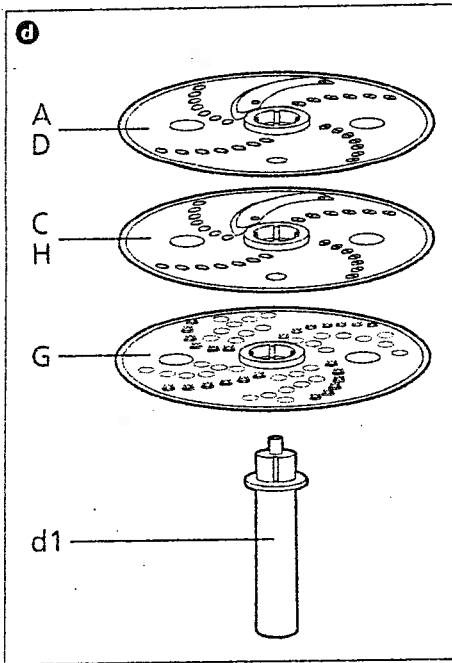


KRUPS

ORIGINAL





Description

Bloc moteur

- 1 capot de sortie haute
- 2 sortie haute
- 3 sortie basse
- 4 fente de verrouillage du couvercle
- 5 touche d'ouverture du capot
- 6 sélecteur de vitesse
- 7 touche pulse (marche intermittente)
- 8 bouton marche
- 9 bouton arrêt

Ensemble bol

- 1 poussoir doseur
- 2 couvercle à cheminée
- 3 bol

ELON MODÈLE

Couteaux

- 1 couteau métal
- 2 pétrin plastique

Coupe - légumes

Disques :

- A râpé fin / D tranches fines
- C râpé épais / H tranches épaisses
- G râpé noix de coco, parmesan
- tube d'entraînement

Batteur

- 1 boîtier d'entraînement
- 2 fouet

Mini-hachoir

- 1 couvercle
- 2 bol

Bol mixer

- 1 bouchon doseur
- 2 couvercle
- 3 bol
- 4 fente de verrouillage du couvercle

Spatule

Conseils de sécurité



- **Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil. Une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait KRUPS de toute responsabilité.**
- **Placez toujours l'appareil hors de portée des enfants.**
- Vérifiez que la tension de votre appareil corresponde à celle de votre installation électrique. **Toute erreur de branchement annule la garantie.**
- Manipulez le couteau et les lames avec précaution: ils sont extrêmement coupants.
- Vous devez obligatoirement retirer le couteau (c) avant de vider le bol de son contenu.
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement.
- Utilisez toujours le poussoir pour guider les aliments dans la cheminée, jamais les doigts, ni une fourchette, une cuillère, un couteau ou tout autre objet.
- Ne faites pas fonctionner votre appareil à vide ou si vous constatez une anomalie (câble endommagé, etc.). Dans ce cas, adressez-vous à un Centre Service Agréé KRUPS (voir liste dans le livret « KRUPS Service »).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel doit être effectuée par un Centre de Service Agréé KRUPS.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas votre appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé KRUPS (voir liste dans le livret « KRUPS Service »).
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau, ou tout autre liquide.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil ou près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et pièces détachées KRUPS, adaptés à votre appareil.

- Débranchez toujours l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
- Votre appareil est uniquement à usage domestique et à l'intérieur de la maison.

Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation de votre robot, nettoyez l'ensemble des accessoires pour enlever les résidus de production éventuels.
- Manipulez toujours le couteau métal avec précaution, il est extrêmement coupant. Nettoyez le couteau à l'aide d'un chiffon humide, après avoir retiré la protection plastique. Par sécurité, tenez toujours le couteau par sa partie plastique.
- Après nettoyage, replacez la capsule protectrice sur le couteau. Ne mettez jamais le bloc moteur ou le batteur sous l'eau. Nettoyez-les avec un chiffon humide.

Mise en service

- Branchez votre appareil.
- **Pulse (marche intermittente):** Votre robot fonctionne quand vous appuyez sur la touche (a7), et s'arrête lorsque vous cessez d'appuyer. Cette fonction vous permet un meilleur contrôle du résultat de certaines de vos préparations.
- **Marche continue:** Appuyez sur le bouton a8 (haut).
- **Arrêt:** Appuyez sur le bouton a9 (bas).
- **Sélecteur de vitesses (a6) :** Sélectionnez la vitesse indiquée ou faites-la varier en cours de préparation.
- **Utilisation de sortie basse (a3):** le capot de sortie haute (a1) doit être verrouillé.
- **Utilisation de sortie haute:** Lors de l'utilisation du bol mixer (g) ou du mini-hachoir (f), assurez-vous que le couvercle (b2) du bol (b) est déverrouillé.
- **Ouverture du capot de sortie haute (a1):** assurez-vous que l'ensemble bol (b) est déverrouillé avant d'ouvrir le capot de sortie haute (a1).

MELANGER/ MIXER/ HACHER/ PETRIR de grandes quantités

Selon la nature des aliments le bol (b) vous permet de traiter jusqu'à 1500g.

ACCESSOIRES UTILISÉS:

- ensemble bol (b)
- couteaux (c) :
 - couteau métal (c1) pour mixer ou hacher (ôtez la protection plastique avant l'utilisation et remettez-la en place après chaque utilisation)
 - pétrin plastique (c2) pour pétrir ou mélanger

MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Vérifiez la fermeture du capot de sortie haute (a1).
- Positionnez le bol (b3) sur le bloc moteur sortie basse (a3). Tournez-le à l'aide de sa poignée jusqu'en position de verrouillage.
- Emboîtez le couteau métal (c1) ou le pétrin plastique (c2) sur l'axe du grand bol.
- Mettez les aliments dans le bol.
- Placez le couvercle (b2) sur le bol, puis tournez-le jusqu'en position de verrouillage (clic audible). L'ergot du couvercle vient en butée au fond de la fente de verrouillage (a4).

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS**Mixer**

- Réglez la vitesse (a6) sur la position max, et appuyez sur le bouton (a8) pour mettre en marche.

Vous pouvez mixer jusqu'à 0.9 litre de potages, soupes, compotes en 20 s.

Hacher

- Réglez la vitesse (a6) sur la position max, et appuyez sur le bouton (a8) pour mettre en marche, ou pour un meilleur contrôle du hachage, utilisez la touche pulse (a7).

En 15 à 30 s, vous pouvez hacher jusqu'à 600 g d'aliments:

- des produits durs: fromage, fruits secs (noisettes), certains légumes (carottes, céleri...)
- des produits tendres: certains légumes (oignons, épinards...)
- des viandes crues ou cuites (désossées, déneuvées, et coupées en dés)
- des poissons crus ou cuits

Pétrir/ mélanger

Réglez la vitesse (a6) sur la position 4 puis appuyez sur le bouton (a8) pour mettre en marche et augmenter progressivement la vitesse jusqu'à la position max.

Vous pouvez :

Pétrir jusqu'à 1.2 kg de pâte lourde (sablée, brisée, à pain) en 1 min environ (*).

Mélanger jusqu'à 0.9 litre de pâte à crêpes, gaufres, etc. en 1 min à 1 min 30.

Mélanger 1.5 kg de pâte légère (biscuit, quatre-quarts) en 1 min 30 à 3 min 30.

*) : Si la réalisation de votre pâte nécessite plus d'1 min de pétrissage, procédez en plusieurs cycles de 1 min.

HOMOGENEISER/ MELANGER/ MIXER très finement

Selon la nature des aliments le bol mixer (g) vous permet de traiter jusqu'à 1.5L.

ACCESSOIRE UTILISÉ :

bol mixer (g)

MONTAGE DES ACCESSOIRES

Appuyez sur la touche d'ouverture (a5) et relevez le capot de sortie haute (a1).

Mettez les aliments dans le bol mixer (g3), puis verrouillez le couvercle (g2) sur le bol. L'ergot du couvercle vient en butée sur la fente de verrouillage (g4) de la poignée du bol.

Placez le bol mixer (g) sur le bloc moteur sortie haute (a2) (repère 1 aligné avec le symbole 0 du bloc moteur) et tournez-le à l'aide de sa poignée jusqu'en position de verrouillage (repère 2 aligné avec le symbole 0 du bloc moteur).

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

Ne remplissez jamais le bol mixer avec un liquide bouillant.

Réglez la vitesse (a6) sur la position max et appuyez sur le bouton (a8) pour mettre en marche ou, pour un meilleur contrôle du mixage, utilisez la touche Pulse (a7).

Si il y a absence du couvercle ou si celui-ci est mal positionné, le bol mixer ne peut être mis en place et le robot ne fonctionne pas. Dès que le bol mixer équipé de son couvercle est verrouillé sur le bloc moteur, on ne peut plus ôter le couvercle.

Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du bouchon doseur (g1) en cours de préparation.

Vous pouvez :

- préparer jusqu'à 1.5 litre de potage finement mixé, de velouté, de crème, de compote, de milk-shake, de cocktail

- mélanger toutes les pâtes fluides (crêpes, beignets, clafoutis, far)

BATTRE/ EMULSIONNER/ FOUETTER

ACCESSOIRES UTILISÉS :

ensemble bol (b)

batteur (e)

MONTAGE DES ACCESSOIRES

• Vérifiez la fermeture du capot de sortie haute (a1).

• Positionnez le bol (b3) sur le bloc moteur sortie basse (a3). Tournez-le à l'aide de sa poignée jusqu'en position de verrouillage.

• Emboîtez le batteur (e) sur l'axe du grand bol.

• Mettez les aliments dans le bol.

• Placez le couvercle (b2) sur le bol, puis tournez-le jusqu'en position de verrouillage (clic audible). L'ergot du couvercle vient en butée au fond de la fente de verrouillage (a4).

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

• Réglez la vitesse (a6) sur la position 3, puis appuyez sur le bouton (a8) pour mettre en marche, et augmenter progressivement la vitesse jusqu'en position max.

• N'utilisez jamais ce batteur pour pétrir des pâtes lourdes ou mélanger des pâtes légères.

Vous pouvez préparer: mayonnaise, aioli, sauces, blancs en neige, meringues (1 à 7 oeufs), crème fouettée, chantilly (jusqu'à 0.5 litre).

• Pour nettoyer votre fouet (e2) vous pouvez le désassembler du boîtier d'entraînement (e1).

• Ne mettez pas le boîtier d'entraînement (e1) dans l'eau ni sous l'eau courante. Essuyez-le avec une éponge humide.

RAPER/ TRANCHER

Selon la nature des aliments le coupe-légumes (d) vous permet de traiter jusqu'à 1 kg.

ACCESSOIRES UTILISÉS :

ensemble bol (b)

disques coupe-légume (A/D/C/H/G)

tube d'entraînement (d1)

MONTAGE DES ACCESSOIRES

• Vérifiez la fermeture du capot de sortie haute (a1).

• Positionnez le bol (b3) sur le bloc moteur sortie basse (a3). Tournez-le à l'aide de sa poignée jusqu'en position de verrouillage.

• Introduisez l'embout du tube (d1) dans le trou du disque choisi (partie tranchante vers le haut) et tournez jusqu'en position de verrouillage.

• Placez l'ensemble (d1+disque) sur l'axe central du grand bol.

• Placez le couvercle (b2) sur le bol, puis tournez-le jusqu'en position de verrouillage (clic audible). L'ergot du couvercle vient en butée au fond de la fente de verrouillage (a4).

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

• Introduisez les aliments dans la cheminée et guidez-les à l'aide du poussoir (b1).

• Réglez la vitesse (a6) sur la position 3, puis appuyez sur le bouton (a8) pour mettre en marche. Vous pouvez augmenter la vitesse jusqu'en position max.

• Vous pouvez préparer avec le disque :

tranché épais (H) : pommes de terre, oignons...

tranché fin (D) : concombres, betteraves, pommes, carottes, choux...

râpé épais (C) : céleri rave, pommes de terre...

râpé fin (A) : carottes râpées, fromage...

râpé (G) : parmesan, noix de coco

HACHER très finement DES PETITES QUANTITES

Selon la nature des aliments, le mini-hachoir (f) vous permet de traiter jusqu'à 100 g.

ACCESSOIRE UTILISÉ :

Mini-hachoir (f)

MONTAGE DES ACCESSOIRES

• Appuyez sur la touche d'ouverture (a5) et relevez le capot de sortie haute (a1).

• Mettez les aliments dans le bol (f2), puis verrouillez le couvercle (f1) sur le bol (f2).

• Posez le mini-hachoir (f) sur le bloc moteur sortie haute (a2), et tournez jusqu'en position de verrouillage.

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

• Réglez la vitesse en position max (a6) et appuyez sur le bouton (a8) pour mettre en marche ou pour un meilleur contrôle du hachage, utilisez la touche pulse (a7).

Vous pouvez :

- Hacher en quelques secondes : gousses d'ail, fines herbes, persil, fruits secs, pain, biscuits pour chapelure, jambon. Quantité maximum fruits secs (noisettes, amandes, ...) : 80 g

- Préparer des purées pour bébé.

Ce mini-hachoir n'est pas prévu pour des produits durs comme le café.

Nettoyage

• Débranchez l'appareil.

• Retirez le bol en déverrouillant dans le sens inverse du montage.

• Pour un nettoyage plus facile, rincez rapidement les accessoires après leur utilisation.

• Lavez et essuyez les accessoires (ils passent au lave-vaisselle sauf le boîtier d'entraînement du batteur).

• En cas de coloration de vos accessoires par des aliments (carottes, oranges ...) frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire, puis procédez au nettoyage habituel.

• Ne mettez pas le bloc moteur (a) dans l'eau ni sous l'eau courante. Essuyez-le avec une éponge humide.

Rangement

Votre robot est muni :

- d'un enrouleur placé sous le bloc moteur, pour ranger et régler la longueur du câble d'alimentation comme vous le désirez.

Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?

vérifiez :

le branchement

que les accessoires sont correctement verrouillés sur le bloc moteur

que les couvercles sont correctement verrouillés

avec l'utilisation de l'ensemble bol, que le bouton de sortie haute (a1) est bien fermé

Si votre appareil ne fonctionne toujours pas ? Adressez-vous à un centre service agréé KRUPS (voir liste dans le livret «KRUPS - Service»).

Accessoires

Vous pouvez acheter auprès de votre revendeur habituel ou d'un Centre Service agréé KRUPS, les lames référencées ci-dessous.

33 005 : Râpe noix de coco, parmesan (Bekuchen)

33 006 : Coupe-frites

66 866 : Broyeur

Recettes

MILKSHAKE AU CAFÉ OU CAFÉ FRAPPÉ

1 l de lait écrémé froid

2 cuillères à café de café soluble

2 cuillères à café de sucre

2 façons

Mettez tous les ingrédients dans le blender. Réglez le robot à la vitesse maximum. Mixez 5 s.

SPACHO

pour 4 à 6 personnes

1 concombre (280 g)

2 tomates (400 g)

1 poivron vert

1 petit oignon doux

2 gousses d'ail

20 g de mie de pain rassis

1 cuil. à café de vinaigre de vin

quelques gouttes de tabasco (facultatif)

2 cuil. à soupe d'huile d'olive

1/2 citron

Sel et poivre

- Epluchez le concombre, pelez et épépinez les tomates, épluchez le poivron, l'oignon et les gousses d'ail. Coupez ces ingrédients en morceaux et mettez-les dans un saladier, ajoutez 4 dl d'eau très froide, le vinaigre, le tabasco, du sel et du poivre.
- Dans le bol mixer hachez la mie de pain 10 sec. à la vitesse max, puis versez le contenu du saladier et mixez pour obtenir une préparation très lisse (50 sec.). Versez-la dans une soupière, ajoutez l'huile d'olive et 1 cuillerée à soupe de jus de citron. Mélangez, vérifiez l'assaisonnement et mettez au réfrigérateur.

CONCOMBRE AU YAOURT

pour 4 personnes

1 concombre

1 cuil. à café de vinaigre

1 à 2 cuil. à soupe d'huile d'olive

125 g de yaourt

Menthe fraîche ciselée

Sel et poivre

- Installez la lame tranché fin disque D. Placez le concombre épluché (Éliminez la partie centrale pépineuse avec le couteau économe en effectuant un mouvement de rotation autour des graines) debout dans la cheminée et coupez-le en rondelles à la vitesse max. Assaisonnez-le de la vinaigrette au yaourt. Parsemez de fines herbes.

Pour une entrée de fête remplacez le yaourt par de la crème, la menthe par de l'aneth et servez avec du poisson fumé (saumon, flétan) mariné au citron et à l'aneth.

Assiette de crudités :

- composez un assortiment suivant la saison et assaisonnez de vinaigrette ou de fromage blanc aux herbes.

Salade grecque :

- concombre, tomates, oignon et poivron tranchés avec la lame tranché épais,

assaisonnés de vinaigrette à l'huile d'olive et accompagnés de féta (fromage de brebis frais) et d'olives.

SALADE DE CÉLÉRI AUX POMMES ET AUX NOIX

pour 4 personnes

1/2 céleri-branche (200 g épluchés)

2 pommes granny smith

1/2 citron

50 g de cerneaux de noix

1 jaune d'œuf

1 cuil. à café de moutarde blanche

1 dl d'huile de tournesol

2 brins de persil

Sel et poivre

- Pelez les pommes et coupez-les en huit. Equipez le robot du disque H sélectionnez la vitesse 6. Mettez les morceaux de pommes debout dans la cheminée du couvercle et tranchez-les. Arrosez aussitôt les lamelles de jus de citron pour éviter qu'elles ne noircissent.
- Epluchez le céleri et coupez les branches en tronçons. Mettez-les debout dans la cheminée du couvercle et tranchez-les.
- Préparez une mayonnaise: mettez le jaune d'œuf, la moutarde, 1 cuillerée à soupe d'huile, du sel et du poivre dans le bol muni du disque émulsionneur. Mélangez à la vitesse 4 puis quand la mayonnaise a commencé à prendre, ajoutez le reste d'huile peu à peu en augmentant à la vitesse max. A la fin incorporez 2 cuillerées à soupe d'eau.
- Versez la préparation dans un saladier ajoutez le céleri les pommes et les noix. Mélangez délicatement et servez très frais.

STEAK TARTARE

pour 4 personnes

600 g de steak bien maigre

4 œufs très frais

4 échalotes ou petits oignons blancs

4 cuil. à soupe de câpres

1 petit bouquet de persil

Sur la table:

moutarde blanche, ketchup, Worcestershire

sauce, tabasco, sel, poivre, huile de tournesol ou arachide

- Juste avant de servir coupez la viande en morceaux, mettez ceux-ci dans le bol muni du couteau métal, réglez la vitesse max et hachez la viande pendant 15 à 20 secondes, puis terminez par impulsions.
- Formez ensuite 4 boules aplaties que vous déposez au centre de chaque assiette. Hachez les échalotes, puis le persil. Sur chaque boule de viande déposez une demi-coquille d'œuf avec un jaune d'œuf cru.
- Autour de la viande alternez des petits tas de persil, échalotes et câpres. Chaque convive fera l'assaisonnement de son choix avec les ingrédients présentés sur la table.
- Accompagnez de frites ou de pommes de terre sautées, d'une salade verte, salade de lentilles, de haricots blancs ou salade de pommes de terre.

STEAKS HACHÉS À LA MOUTARDE

pour 4 personnes

2 échalotes

4 brins de persil

600 g de macreuse (ou steak)

3 cuil. à soupe de moutarde blanche

1 œuf

Sel et poivre

1 cuil. à soupe de farine

- Pelez les échalotes, lavez et séchez le persil. Mettez-les dans le bol du robot muni du couteau métal et hachez-les à la vitesse max. Ajoutez la viande coupée en morceaux et hachez-la à la même vitesse pendant 15 à 20 secondes. Incorporez la moutarde, l'œuf, du sel et du poivre, mélangez par impulsions. Façonnez 4 steaks et farinez-les légèrement. Faites-les cuire à la poêle dans un mélange beurre et huile.

Au paprika : à 600 g de viande hachée ajoutez 1 bel oignon haché, revenu au beurre avec 1 cuil. à soupe de paprika et 1 cuil. à soupe de persil haché.

Ajoutez 1 œuf, marjolaine, sel et poivre.

À la marocaine : mélangez 600 g de viande hachée (bœuf ou agneau) avec: 1 petit oignon, 1 gousse d'ail, 20 feuilles de coriandre fraîche, 8 feuilles de menthe (hachées); 1

pincée de piment, 1 cuil. à café de ras-el-hanout, 1 cuil. à café de cumin pilé, sel, poivre et 1 œuf.

Formez des boulettes que vous alignez sur des brochettes, faites cuire au grill ou au barbecue.

À l'américaine : faites cuire un steak haché à la poêle. Faites chauffer un petit pain rond 5 minutes au four. Puis enduisez les deux morceaux de mayonnaise. Sur le talon mettez dans cet ordre: laitue ciselée, fromage, cornichons doux hachés, oignons hachés, ketchup, steak, fromage, cornichons et rondelles de tomate. Refermez le sandwich et repassez au four 2 minutes.

PAIN BLANC

pour 1 pain ou 6 petits pains

250 g de farine type 55

1/2 cuil. à café de sel.

1 sachet de levure de boulangerie sèche, type Briochin

160 g d'eau tiède (32°C)

• Dans le bol muni du pétrin plastique, mettez la farine, la levure et le sel (la levure ne doit jamais être en contact avec le sel). Réglez la vitesse sur 3 et donnez 4 impulsions puis en faisant fonctionner l'appareil, versez l'eau par la cheminée et pétrissez 20 secondes. Augmentez la vitesse à max et travaillez encore 1 minute 15 jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique. La pâte forme une boule rapidement; en cours de pétrissage arrêtez l'appareil 2 fois et aplatissez la boule avec la main; puis remettez en marche.

Laissez la pâte reposer 15 minutes sur un plan de travail fariné, puis aplatissez-la rapidement à la main et façonnez-la dans la forme choisie: 1 pain ou 6 petits pains. Rangez-les sur une tôle farinée, couvrez d'un linge propre et laissez lever 40 à 50 minutes dans un endroit tiède (22 à 25°C). La pâte doit doubler de volume, pas plus. Préchauffez le four à 240°C (Th 8). Pratiquez des incisions sur le pain avec une lamé de rasoir, puis faites-le cuire 25 à 30 minutes (20 mn pour les petits pains). Pour faciliter la formation de la croûte, mettez un verre d'eau dans le four.

Pour faire des petits pains, coupez la pâte en morceaux de la taille d'un gros œuf,

aplatissez chaque pâton. Rabattez les 4 côtés de la pâte vers le milieu, comme une enveloppe. Retournez les boules, faites-les tourner sous vos doigts pour leur donner une forme régulière.

• A la fin du pétrissage incorporez à la pâte des cerneaux de noix grossièrement hachés, ou des olives concassées. Avant la cuisson badigeonnez d'eau les petits pains et parsemez-les de graines de pavot ou de cumin.

CAKE AUX FRUITS

pour 6 à 8 personnes

90 g de raisins blonds

50 g de raisins de Corinthe

50 g de citron, orange

et cédrat confits

125 g de beurre ramolli, 100 g de sucre

3 œufs, 1 sachet de sucre vanillé

250 g de farine tamisée, 1 sachet de levure chimique,

5 cuil. à soupe de lait

• Préchauffez le four à 180°C (Th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake de 24 cm x 10 cm x 7 cm. Mettez les fruits confits dans un bol avec les raisins de Corinthe, les raisins blonds et 1 cuillerée à soupe de farine, mélangez.

• Dans le bol muni du pétrin (à défaut, couteau métal), mettez le beurre et les sucres, mixez 20 sec. à la vitesse 3. Puis en laissant l'appareil en marche ajoutez par la cheminée les œufs un à un, puis le lait. Arrêtez l'appareil et versez la farine avec la levure. Remettez en marche à la vitesse 2 pour obtenir une pâte homogène.

• Incorporez les fruits en mélangeant d'abord par impulsions puis 10 sec. à la vitesse 5 par impulsions seulement. Versez la pâte dans le moule et faites cuire le gâteau pendant 1 h 15 mn. Démoulez sur une grille et laissez refroidir.

Vous pouvez faire tremper les raisins dans un peu de rhum.

GUACAMOLE

pour 4 à 6 personnes

1 petit oignon, 1 tomate

1 petit piment fort

2 avocats mûrs

1 cuil. à soupe de jus de citron

2 branches de coriandre fraîche

(25 feuilles)

Sel et poivre

• Epluchez l'oignon et le piment, coupez-les en morceaux. Lavez et effeuillez la coriandre. Mettez le tout dans le bol du robot muni du couteau métal. Sélectionnez la vitesse max et hachez 30 sec.

• Éliminez la peau et le noyau des avocats. Pelez et épépinez la tomate, coupez-la en morceaux que vous ajoutez au contenu du bol, avec la chair des avocats et le jus de citron. Salez, poivrez et hachez 30 sec. Arrêtez l'appareil à mi-temps, et avec la spatule en plastique ramenez la préparation vers le centre.

Le guacamole s'accompagne traditionnellement de galettes de maïs que vous trouverez dans les épiceries fines. Vous pouvez le servir aussi avec des toasts ou des légumes crus.