

## **GUACAMOLE**

**Temps de préparation : 10 min**

### **Ingrédients**

1 avocat

1 cs de jus de citron, 2 cs d'un mélange d'algues (mélange du pêcheur par exemple)

1 cs de tamari, ail/échalote, persil/ciboulette

### **Préparation**

Ecraser l'avocat. A part, faire le mélange citron, algues,...

Incorporer ce mélange dans l'avocat écrasé.

A déguster tartiné sur du pain des fleurs, des rondelles de radis noir, de concombre, avec des bâtonnets de carotte...