



Salade mexicaine aux haricots rouges (*Le Grand Livre Marabout de la Cuisine facile*, avec quelques petites modifications).

Pour 4 personnes :

- 600 g de tomates épépinées et coupées en gros dés (environ 5 tomates de taille moyenne) ;
- 800 g de haricots rouges rincés et égouttés ;
- 1 petit bouquet de coriandre fraîche ciselée ;
- 60 ml de jus de citron vert (le jus de 2 citrons à peu de chose près) ;
- 1 oignon rouge émincé ;
- 1 piment vert frais épépiné et émincé ;
- des tortillas à discrétion ;
- 2 petits avocats bien mûrs ;
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche allégée (facultatif, je n'en ai pas servi pour ma part).



Dans un saladier, mélangez les tomates, les haricots, les trois quarts de la coriandre, 1 cuillère à soupe de jus de citron vert, la moitié de l'oignon et la moitié du piment.

Dans un bol, préparez le guacamole en écrasant les avocats avec le dos d'une fourchette puis ajoutez le reste de la coriandre, du jus de citron, de l'oignon et du piment.

Servez la salade de haricots avec les tortillas et le guacamole.