

GUACAMOLE SUR LE GRIL

INGRÉDIENTS

- 4 à 8 tranches de bacon
(selon votre degré d'amour pour le bacon)
- 1 citron
- 1 oignon
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'avocat
(ou d'huile d'olive)
- 2 avocats
- 1 tomate
- 15 ml (1 c. à soupe) de coriandre fraîche
hachée (ou au goût)
- 5 ml (1 c. à thé) d'épices BBQ Québec
California



Préchauffer le BBQ à 300 °F (150 °C) en prévoyant une zone de cuisson indirecte. Faire cuire les tranches de bacon, en cuisson indirecte, pendant 5 à 7 minutes d'un côté, puis pendant 3 à 5 minutes de l'autre (selon l'épaisseur des tranches). On veut que le bacon soit croustillant.

Pendant ce temps, trancher le citron en deux et déposer les deux parties sur la grille du BBQ, côté chair, pendant 2 à 3 minutes. Couper l'oignon en rondelles et les déposer sur la grille en prenant soin de les badigeonner d'huile. Pendant la cuisson, on peut ajouter un peu d'épices sur les rondelles. Laisse cuire pendant 2 à 3 minutes de chaque côté. Elles doivent rester croustillantes.

Entre-temps, couper les avocats en deux, sur la longueur, retirer le noyau et faire des fentes dans la chair en prenant soin de ne pas transpercer la pelure. Déposer les avocats sur la grille, côté chair, et faire cuire quelques minutes en cuisson indirecte. Retourner les avocats (chair vers le haut). Presser le citron grillé sur les avocats jusqu'à ce que le jus entre dans les fentes et remplisse le trou laissé par le noyau. Laisser cuire de 5 à 7 minutes (ou jusqu'à ce que la pelure devienne brune). On peut aussi les mettre au-dessus de la chaleur directe pendant 1 ou 2 minutes.

Pendant ce temps, hacher les oignons et le bacon en morceaux de 0,5 cm à 1 cm (1/2 po) environ. Couper la tomate en dés de 1 cm (1/2 po) et hacher la coriandre grossièrement.

Quand les avocats sont prêts, les retirer du feu. Retirer la chair avec une cuillère, la déposer dans un grand bol et l'écraser à l'aide d'un presse-purée ou d'une fourchette. Une fois la chair en purée, y ajouter l'oignon, le bacon, la tomate, la coriandre et les épices en mélangeant.

Ce sera le meilleur guacamole que vous aurez mangé! Trempez-y vos nachos, garnissez-en vos fajitas ou vos burgers, ou mangez-le directement à la cuillère.

Bon BBQ!