Guacamole et Totopos (chips de maïs)

(4 personnes)

2 avocats bien mûrs
1 tomate épépinée et coupée en dés
1 petit oignon rouge finement haché
1 gousse d'ail écrasée
1 citron vert (jus)
Coriandre fraîche ciselée
Sel, poivre
Tortillas de maïs (4 grandes) –
Huile végétale pour friture

Préparer le guacamole : Écrasez les avocats dans un bol avec une fourchette. Ajoutez la tomate, l'oignon, l'ail, le jus de citron vert et la coriandre. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Mélangez délicatement.
Coupez les tortillas en triangles. Il faut qu'elles soient bien sèches.
Faites chauffer l'huile dans un poêle et faites frire les triangles jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Égouttez sur du papier absorbant.
Servez le guacamole avec les totopos.

Histoire :

Le guacamole est une recette ancestrale, datant de l'époque des Aztèques. Le mot « guacamole » vient du nahuatl, langue aztèque, et signifie « sauce à l'avocat » (ahuacamolli). Les Aztèques croyaient que que l'avocat était un fruit sacré, souvent associé à la fertilité et à la prospérité. Quant aux totopos, ces chips de maïs étaient initialement des tortillas recyclées : rien ne se perdait dans la cuisine mexicaine ! Préparer du guacamole, c'est donc un peu recréer un lien avec cette tradition millénaire.