Sauce aux avocats

Pour un bol

2 avocats bien mûrs

le jus de un citron vert

125 g de fromage blanc

Préparation: 10 mn

1.Pelez les avocats légumes découper la pub en morceaux.

2. Mélangez dans le bol d’un mixeur les morceaux d’avocat et le jus de citron, actionnez l’appareil. Ajoutez à cette purée le fromage blanc. Servez très frais.