

## Trempe à l'avocat et pesto

### INGRÉDIENTS

- 1 avocat bien mûr
- 125 ml ( 1/2 tasse) de yogourt nature
- 10 ml ( 2 c. à thé) de pesto basilic
- 1 lime, en jus
- Au goût, sel poivre noir du moulin

### PRÉPARATION

- 1, Dans un grand bol, réduire l'avocat en purée a l'aide d'une fourchette
- 2, Incorporer de yogourt, le pesto et le jus de lime: Bien mélanger
- 3, Réfrigérer au moins 1 heure avant de servir avec des crudités.