

# Les pâtes à l'avocat



QUANTITÉ

2 personnes



PREPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

15 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT :

- 200g de pâtes
- 1 avocat bien mûr
- 1/2 cuillère à café d'ail en poudre
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- Du sel et du poivre
- du fromage râpé ou du parmesan (facultatif)



Faites cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet.

Pendant ce temps, épluchez l'avocat et écrasez-le dans un bol avec une fourchette.

Ajoutez l'ail, le jus de citron, le sel et le poivre et mélangez bien pour obtenir une purée assez lisse (ce n'est pas grave s'il reste des petits morceaux d'avocat).

Juste avant d'égoutter vos pâtes, ajoutez un petit peu d'eau de cuisson à la purée d'avocat et mélangez bien (mettez la quantité d'eau que vous souhaitez, selon l'épaisseur de la sauce que vous souhaitez obtenir).

Égouttez vos pâtes, ajoutez la sauce et mélangez.

Et voilà, vous n'avez plus qu'à servir.

Pour les gourmands, vous pouvez rajouter du fromage râpé dessus :) )

Variante 1 : pour plus d'originalité, vous pouvez ajouter une cuillère à soupe de saté (mélange d'épices que l'on trouve dans les épiceries asiatiques). Cela apporte une touche légèrement pimentée qui se marie très bien avec l'avocat.

Variante 2 : pour plus de gourmandise, vous pouvez ajouter un demi Saint-Marcellin à la purée d'avocat. Cela donnera une texture plus crémeuse à la sauce et le goût fort voir piquant du Saint-Marcellin contrebalance bien la douceur de l'avocat.