

PÂTES SAUCE BASILIC & AVOCAT



TEMPS DE PRÉPARATION
-30 MIN.



DIFFICULTÉ
FACILE



TEMPS DE CUISSON
-30 MIN.

INGRÉDIENTS



Pour 2 personnes

170 g pâtes
12 tomates cerises
60 g maïs

- sauce -
1 avocat

12 grandes feuilles basilic frais
1 c. à café ail en petits cubes
citron vert
sel, poivre 5 baies
3 c. à soupe huile olive
3 c. à soupe eau

MATÉRIEL UTILE



Mettre de l'eau à bouillir dans une casserole avec une pincée de gros sel.

Pendant ce temps, placez dans le bol de votre moulinette ou mixeur l'avocat épluché et coupé en morceaux, l'ail, les feuilles de basilic, 2 cuillères à soupe de jus de citron vert, un peu de sel et de poivre 5 baies du moulin, l'huile d'olive et l'eau. Mixez quelques minutes jusqu'à obtenir une sauce homogène.



Faites cuire les pâtes selon les instructions du paquet.
Égouttez les pâtes en fin de cuisson, et mettez-les dans un plat de service.
Versez la sauce et mélangez bien.
Ajoutez les tomates cerises lavées et coupées en deux, ainsi que le maïs. Mélangez.
C'est prêt à servir 😊

