

Spaghetti sauce à l'avocat

Ingrédients :

- 500 g de spaghetti
- 2 beaux avocats
- 1 gousse d'ail
- 2 échalotes
- Jus d'1 citron
- 6 cl d'huile d'olive
- 3 tiges de persil
- Sel & poivre

Préparation :

Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition.

Ajoutez les spaghetti et faites-les cuire selon les indications du paquet.

En attendant que les pâtes cuisent, préparez la sauce.

Dénoyautez et pelez les avocats, l'ail et les échalotes puis coupez-les en deux.

Dans le bol d'un mixer, mixez l'avocat, l'ail, les échalotes, les tiges de persil, le jus de citron et l'huile d'olive jusqu'à consistance lisse.

Lorsque les pâtes sont cuites, réservez 10 cl d'eau de cuisson, puis égouttez les pâtes.

Ajoutez l'eau réservée au mélange d'avocat et mélangez jusqu'à consistance lisse.

Ajoutez la sauce sur les pâtes et mélangez bien.

Salez et poivrez, puis dégustez chaud.

<http://philomavie.blogspot.com>