

# SALADE DE PÂTES TRICOLORES, SAUCE AVOCAT

Pour 8 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : environ 9 min (celle des pâtes)



*Pour la sauce :*

**1 gros avocat mûr**

**1 cuillère à soupe de Melfor ou vinaigre**

**3 cuillères à soupe d'huile d'olive**

**4 cuillères à soupe de yaourt (j'utilise parfois de la crème liquide)**

**1 belle gousse d'ail écrasée**

**sel**

**poivre**

*Pour les pâtes :*

**500 g de torsades tricolores (ou pas)**

**1 cuillère à soupe d'huile d'olive**

**2 petits oignons de printemps finement émincés**

**1 poignée de pignons de pin grillés à sec**

**coriandre ou basilic finement ciselé**

- 1 Faire cuire les pâtes al dente, dans de l'eau bouillante salée et additionnée d'1 cuillère à soupe d'huile d'olive, selon les indications du paquet. Les égoutter, les rincer sous l'eau froide pour stopper la cuisson et égoutter de nouveau.
- 2 Dans un robot, mixer ensemble tous les ingrédients de la sauce jusqu'à obtenir une sauce onctueuse. rectifier l'assaisonnement avec sel et poivre.
- 3 Dans un grand saladier, mettre les pâtes, la sauce et les oignons de printemps. Bien mélanger.
- 4 Parsemer des pignons de pin et de coriandre (ou du basilic).
- 5 Servir de suite.