

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.