

Spaghetti au citron et à l'avocat



21min



Très facile



Bon marché

Par Benjamin Albert

750g



Cette recette de pâtes simple et facile à réaliser saura vous combler avec ses notes de citron de d'avocat.

Ingrédients

4 personnes

400 g de spaghetti
2 avocats
50 g de parmesan râpé
Sel ou sel fin

2 citrons jaunes
Poignée de basilic
6 c. à s. d'huile d'olive
Poivre

Matériel

Casserole
Planche à découper

Couteau d'office

Préparation



Préparation : **10min**



Cuisson : **11min**

1 Commencez par cuire vos pâtes dans un grand volume d'eau salé pendant 10 minutes, sauf indication contraire sur le paquet.

2 Enlevez le noyau des avocats, prélevez les zestes des citrons puis récupérez le jus. Écrasez vos avocats en purée, mélangez avec un peu de sel, du poivre, l'huile d'olive et le jus de citron. Ajoutez une petite louche d'eau de cuisson et mélangez à nouveau.

3 Egouttez vos pâtes, remettez-les dans la casserole avec la préparation à base d'avocat et mélangez sur le feu pendant 2-3 minutes.

4 Servez en saupoudrant avec le parmesan et le basilic ciselé.