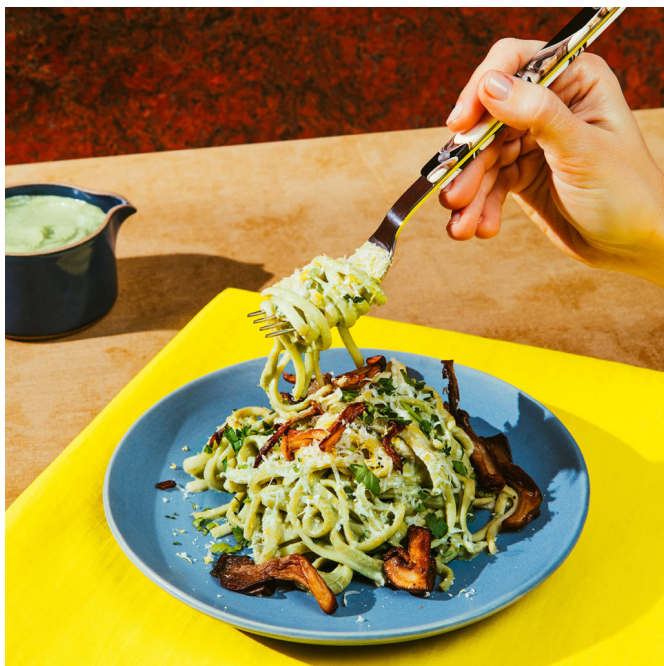


Pâtes au pesto crémeux d'avocats et champignons grillés



4-6 portions

Ingrédients

Spaghettis

450 g (1 lb) de spaghettis, cuits al dente
Parmesan râpé, au goût

Pesto crémeux d'avocats

2 avocats, coupés en deux, pelés et dénoyautés
250 ml (1 tasse) de feuilles de basilic
1 gousse d'ail haché
125 ml (½ tasse) de noix de Grenoble grillées
250 ml (1 tasse) de parmesan râpé
Jus et zeste de 1 citron
125 ml (½ tasse) d'huile d'olive
Sel et poivre au goût
Eau

Champignons sautés

45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
450 g (1 lb) de pleurotes ou autres champignons tranchés,
au goût
2 échalotes hachées
Sel et poivre

Pâtes au pesto crémeux d'avocats et champignons grillés

Préparation

1. Faire cuire les pâtes selon la méthode indiquée sur l'emballage.
2. À l'aide d'un robot culinaire ou d'un mélangeur, réduire en purée les avocats avec le reste des ingrédients. Ajouter de l'eau, au besoin. Assaisonner de sel et poivre.
3. Dans une poêle, chauffer l'huile et y faire dorer les champignons avec les échalotes. Assaisonner de sel et poivre. Réserver.
4. Mélanger les pâtes chaudes avec le pesto d'avocats et garnir de champignons et de parmesan.