

Pâtes au pesto d'avocat



6 portions

Ingrédients

Ingrédients principaux

- 1 boîte (454 g) de pâtes, au choix
- 1 tasse (250 ml) de tomates séchées au soleil
- 2 tasses (500 ml) de bocconcinis

Pesto

- 1 avocat du Mexique mûr, de taille moyenne
- ½ citron, pressé
- ½ tasse (125 ml) d'huile d'olive
- ½ tasse (125 ml) de fromage parmesan, râpé
- 2 poignées de basilic frais
- ⅓ tasse (80 ml) de noix de pin
- 2 gousses d'ail

Garniture

- ⅓ tasse (80 ml) de noix de pin, rôties
- Basilic frais, au goût
- ½ tasse (125 ml) de fromage parmesan
- Poivre noir, au goût

Préparation

1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition. Ajouter les pâtes et cuire selon les instructions sur l'emballage. Réserver ½ tasse d'eau de cuisson des

Pâtes au pesto d'avocat

pâtes et mettre de côté.

2. Dans un robot culinaire, mélanger tous les ingrédients du pesto et pulser pendant 30 à 45 secondes jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Goûter et assaisonner au besoin.
3. Ajouter les noix de pin à une petite poêle. Chauffer à feu moyen et cuire pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'elles dégagent leurs parfums et soient bien grillées.
4. Dans la même grande casserole, ajouter le pesto et chauffer pendant 5 à 6 minutes. Ajouter les pâtes cuites et l'eau de cuisson réservée au besoin. Râper du fromage parmesan et ajouter les tomates séchées au soleil.
5. Ajouter les pâtes enrobées de pesto dans un grand bol et mélanger avec les bocconcini. Garnir de noix de pin grillées, de fromage parmesan, de poivre noir et de basilic.