



PIPE RIGATE À L'AVOCAT, COMTÉ & NOIX

POUR 4 PERSONNES | PRÉPARATION : 20 MIN | CUISSON : 10 MIN

INGRÉDIENTS

Pour un plat de l'amour :

- 300 g de pipe rigate
- 2 avocats
- 1 morceau de comté
- Quelques noix
- Jus de citron
- Basilic
- 2 c.s d'huile d'olive

RECETTE

1. Faites bouillir un grand volume d'eau salée et laissez cuire les pâtes selon le temps indiqué pour un résultat al-dente.
2. Coupez les avocats en deux, ôtez-leur le noyau et enlevez-leur la peau. Taillez-les ensuite en petits dés et arrosez-les de jus de citron.
3. À l'aide d'un économe, réalisez quelques lamelles de comté.
4. Mélangez l'avocat et le comté aux pipe rigate, ajoutez 2 c.s d'huile d'olive, les noix légèrement concassées et parsemez de basilic finement haché.