

Linguine Carbonavocat

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Linguines (Pâtes)	500g
- Lardons	300g fumés
- Avocats	3
- Citrons	le jus d'1/2
- Jaunes d'Oeufs	2
- Parmesan Râpé	100g
- Parmesan en Bloc	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez en conservant l'eau de cuisson.
- Saisissez les lardons dans une poêle bien chaude. Réservez.
- Dans le bol du Monsieur Cuisine, placez 2 avocats avec les 2 jaunes d'œufs, un peu de jus de citron, du parmesan râpé, sel et poivre.
- Mixez le tout au Monsieur Cuisine, 30 secondes à vitesse 6.
- Transvasez la purée d'avocat obtenue dans la casserole de cuisson des pâtes hors du feu.
- Ajoutez avec un peu d'eau de cuisson ainsi que l'huile de cuisson des lardons et mélangez doucement afin d'obtenir la consistance de la sauce voulue.
- Intégrez-y alors les pâtes et mélangez délicatement.
- Coupez le dernier avocat en lamelles et arrosez-les du jus de citron restant. Poivrez.
- Servez les pâtes en nids et agrémentez de lardons grillés ainsi que de parmesan fraîchement râpé.
- Poivrez, décorez avec quelques lamelles d'avocat et dégustez.

