



Pâtes froides à l'avocat et au jambon



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

500 grammes de penne
250 grammes de tomates cerises (coupées en deux)
200 grammes d'allumettes de jambon cuit
1/2 poivron (coupé en dés)
1 avocat (dénoyauté, épluché et coupé en demi-lunes)
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 citron (jus)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Cuisez les pâtes selon les indications de l'emballage. Laissez refroidir.
- 2.** Incorporez les tomates cerises, les dés de jambon et le poivron dans les pâtes.
- 3.** Décorez avec les tranches d'avocat.
- 4.** Mélangez l'huile d'olive et le jus de citron. Salez et poivrez.
- 5.** Aspergez la salade de pâtes avec la vinaigrette au citron.