

**Tagliatelles au pesto d'avocat**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/06/tagliatelles-au-pesto-davocat-p1100639-r.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 1 gros** [**avocat**](https://recettes.de/avocat) **(1)**  
**- ¼ de gousse d'ail (2)**  
**- 1 grosse càs de** [**basilic**](https://recettes.de/basilic) **haché (3)**  
**- 2 càs d'huile d'olive**  
**- 70 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan)  
**- 2 càs de jus de** [**citron**](https://recettes.de/citrons)  
**- sel & poivre du moulin**  
**- 200 g de** [**tagliatelles**](https://recettes.de/tagliatelles) **(4)**

Éplucher l'avocat et écraser la gousse d'ail.  
Mettre dans le bol du robot l'avocat coupé en morceaux, l'ail, le jus de citron et l'huile.  
Mixer très finement.  
Poivrer et ajouter le parmesan. Mixer encore  
Vérifier l'assaisonnement et saler si nécessaire.

Faire cuire les pâtes "[**al dente**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)" dans une grande quantité d'eau salée.  
Les égoutter et les mélanger soigneusement avec le pesto d'avocat.  
Servir immédiatement dans des assiettes chaudes.