



Les plats principaux

Pennes froides à l'avocat

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes de penne (cuites et refroidies)
2 avocats (mûrs)
4 jeunes oignons (finement coupés)
poignée poivron jaune (en julienne)
poignée poivron rouge (en julienne)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de moutarde
2 cuillères à soupe de miel
2 cuillères à soupe de jus de citron
2 cuillères à soupe de coriandre (coupée gros)
poivre
sel

Méthode de préparation

Mélangez ensemble l'huile d'olive, la moutarde, le miel et le jus de citron. Salez et poivrez la vinaigrette. Coupez la chair de l'avocat en petites bouchées.

Mélangez cela aux pennes avec les jeunes oignons, les poivrons, la coriandre et la vinaigrette. Servez bien frais.

