

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.**