

Salade pâtes avocat recette cookeo



Salade pâtes avocat recette cookeo

Ingrédients

250 g de pâtes

1 avocat

12 tomates cerises

Sel

Poivre

4 cuillères à soupe de mayonnaise

Préparation

Passez les tomates cerises sous l'eau

Coupez l'avocat en morceaux.

Déposez les pâtes dans la cuve du Cookeo.

Versez de l'eau afin de recouvrir les pâtes.

Salez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de pâtes divisé par 2.

Quand la cuisson est terminée passez les pâtes sous l'eau froide, égouttez et placez les pâtes dans un saladier.

Ajoutez dans le saladier les tomates cerises et l'avocat coupé en morceaux.

Placez le saladier au frigo pendant au moins 2 h.

Sortez le saladier du frigo et ajoutez la mayonnaise. Mélangez et servez.