

Linguine à l'Avocat et Oeuf Mollet

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 4 minutes

Ingrédients:

- LINGUINES (PÂTES)	500g
- AVOCAT(S)	2
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- PIMENT DE CAYENNE	1 bonne pincée
- CITRON(S)	le jus d'1/2
- HUILE D'OLIVE	4 c à soupe
- PERSIL	
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	3 c à soupe
- OEUF(S)	4
- JAMBON SERRANO	4-6 tranches
- PIGNONS DE PIN	3 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	1 noix
- PARMESAN RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Coupez les avocats en deux et ôtez le noyau. Dégagez les noyaux et coupez la chair dans le bol du Monsieur Cuisine. Ajoutez le jus de citron, le piment de Cayenne et l'huile d'olive. Mixez 20 secondes/vitesse 8-10. Salez et poivrez.
- Coupez le jambon en petits dés et faites-les grillez dans du beurre chaud avec les pignons de pin. Réservez.
- Entre temps, faites cuire les œufs dans de l'eau bouillante salée pendant 6-7 minutes. Refroidissez immédiatement dans de l'eau froide. Ecalez délicatement.
- Dans la casserole de cuisson des pâtes, faites chauffer les pâtes égouttées et intégrez-y la crème épaisse ainsi que 4 c à soupe d'avocat mixé et le persil. Salez et poivrez. Homogénéisez.
- Servez les pâtes dans des assiettes creuses, répartissez ensuite le mélange jambon grillé et pignons de pin. Déposez sur le sommet les œufs mollets et cassez-le en deux. Saupoudrez de parmesan.