

# Spaghetti avec sauce à l'avocat



**Spaghetti avec sauce à l'avocat: Mon fiancé s'est pris de passion pour les avocats dernièrement. J'ai donc décidé de lui préparer ces spaghetti. La recette provient du blog américain [DamnDelicious](#), mais c'est encore une de mes découvertes [sur Pinterest](#).**

*Pour 4 personnes*

*Préparation: 10 min*

*Cuisson : 10 min*

*350g de spaghetti; 2 à 3 avocats (selon la taille), fendus en deux, pelés et dénoyautés; 12g de basilic; 2 gousses d'ail; 2 c. à s. de jus de citron; 1 c. à s. d'huile d'olive; 150g de tomates cerises; 200g de feta; 1 petite boîte de conserve de grains de maïs; sel et poivre*



Faites cuire les spaghetti en suivant les instructions de l'emballage. Égouttez-les.

Coupez la feta en cubes. Dans une petite casserole, faites chauffer le maïs et les tomates cerises à feu moyen pendant 5 minutes (optionnel).

Pour réaliser la sauce à l'avocat, ajoutez dans le bol d'un mixeur les avocats, le basilic, l'ail et le jus de citron. Mixez. Ajoutez l'huile d'olive. Mixez à nouveau puis réservez.

Dans un grand bol (ou une casserole), mélangez ensemble les pâtes, la sauce à l'avocat, le maïs, les tomates cerises et la feta.