



Pasta aux avocats et aux tomates



Préparation : Préchauffer le four à vapeur Gaggenau à **100 °C**, degré d'humidité à 100 %. Entailler les tomates en croix et – suivant la fermeté – faire cuire à l'étouffée dans le panier de cuisson à trous **3–4 minutes**. Sortir, peler, épépiner et couper en petits dés.

Partager les avocats en deux, enlever tout d'abord les noyaux puis la chair avec une cuillère à soupe. Saupoudrer les moitiés de jus de citron et écraser avec une fourchette. Incorporer la coriandre, les dés de tomates et d'oignons. Bien saler et poivrer.

Remplir d'eau le vario-cuiseur à vapeur jusqu'à la marque supérieure et préchauffer sur **degré de vapeur**. Ajouter une cuillère à soupe de sel et cuire les spaghettis al dente dans le panier à spaghettis. Ne pas couvrir le vario-cuiseur avec le couvercle en verre car sinon, les pâtes se ramollissent et collent.

Bien égoutter les pâtes cuites et mélanger dans un plat préchauffé avec la mousse d'avocat. Garnir avec les tomates cerises et les feuilles de coriandre, servir avec le parmesan râpé.

Recommandation : La sauce étant froide, il est bon de préchauffer le plat ou les assiettes.

Pasta aux avocats et aux tomates

Appareils Gaggenau : four à vapeur et vario-cuiseur à vapeur ou feu

Préparation : 45 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

600 g de tomates mûres

2 gros avocats bien mûrs

2–3 c. à soupe de jus de citron vert

1 oignon rouge finement haché

2 bouquets de coriandre fraîche

finement hachée

Sel, poivre noir

150 g de tomates cerises coupées

en quartiers

Quelques feuilles de coriandre pour

la décoration

50 g de parmesan

400 g de spaghettis