

POUR 2 PERSONNES

# SPAGHETTIS AU SAUMON ET CRÈME D'AVOCAT



**Temps estimé : 40 min (30 min prépa / 10 min cuisson)**

**INGRÉDIENTS :**

- 2 tranches de saumon fumé
- 1 avocat
- 1/2 de citron vert (le jus)
- 1 branche de persil
- 120g de spaghettis complets
- 1 cuil. à soupe de crème de soja
- 1 cuil. à soupe de purée de noix de cajou
- 1 cuil. à soupe d'huile de sésame
- 1 cuil. à café d'ail en poudre
- Sel, poivre

**PRÉPARATION :**

Faites cuire les spaghettis dans un grand volume d'eau bouillante suivant les indications sur l'emballage.

Coupez l'avocat en deux, dénoyautez-le et retirez la chair. Mixez-la avec la crème de soja, la purée de noix de cajou, l'ail en poudre, l'huile de sésame, le jus de citron vert, du sel et du poivre. Réservez.

Coupez le saumon fumé en morceaux.

Egouttez les pâtes et mélangez-les à la crème d'avocat. Ajoutez le saumon et parsemez de persil ciselé.

**BON APPETIT LES CHATS !**