

Salade de tortis à l'avocat



Pour 4 personnes :

- 400 g de tortis
- 200 g d'allumettes de lardons fumés
- 2 avocats bien mûrs
- 1 tomate
- 4 oignons nouveaux
- 1/2 citron
- tabasco (facultatif)
- Sel

Ebouillantez 10 secondes la tomate, pelez-la et épépinez-la, coupez-la grossièrement. Nettoyez les oignons, émincez bulbes et tiges.

Faites rissoler 3 à 4 min les lardons dans une poêle avec 1 c. à soupe d'huile. Ajoutez les bulbes et les tiges des oignons émincés, les morceaux de tomate. Faites cuire à feu doux 6 à 7 min, salez et ajoutez quelques gouttes de tabasco. Laissez refroidir.

Faites cuire les pâtes à l'eau bouillante salée selon les indications du paquet puis égouttez-les.

Coupez les avocats en 2, dénoyautez-les et retirez leur peau. Coupez leur chair en petits morceaux, arrosez-les de jus de citron.

Mélangez les pâtes froides, la préparation aux oignons et les avocats dans un saladier, rectifiez l'assaisonnement. Placez au frais et servez 30 min après.