

## Ingrédients

1 avocat bien mûr  
125ml (1/2 tasse) de yogourt nature  
10ml (2c. à thé) de pesto basilic  
1 lime, en jus  
Au goût, sel et poivre noir du moulin

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : 60 minutes

Nombre de portion : 2

## Préparation

Dans un grand bol, réduire l'avocat en purée à l'aide d'une fourchette

Incorporer de yogourt, le pesto et le jus de lime. Bien mélanger.

Réfrigérer au moins 60 minutes avant de servir avec des crudités.



Trempeuse à l'avocat et pesto

**VAL MONT**

Depuis 1958