

JANVIER

Pâtes au pesto

➤ Ingrédients ➤

Pour une personne :

- 100 à 150 g de pâtes
- 20 à 25 feuilles de basilic frais
- 3 CàS de pignons de pin
- 1 gousse d'ail épluchée
- 3 CàS de parmesan
- 7 CàS d'huile d'olive



15 minutes

- Mettez l'eau à bouillir et laissez cuire les pâtes selon le timing recommandé et égouttez.
- Pendant ce temps :
 - Faites griller les pignons de pin légèrement. Attention, cela brûle vite si on n'y prend garde.
 - Mettez tous les ingrédients dans un pot et mixez le tout. Selon la consistance désirée, vous pouvez ajouter un peu d'huile d'olive.

C'est rapide et bien meilleur qu'au supermarché.

Variante : vous pouvez accompagner vos pâtes de mozzarella fraîche, de tranches de courgettes grillées (dans une poêle avec un peu d'huile d'olive) et de pignons de pin.

