

Pâtes au brocoli et pignons de pin

➤ Ingrédients ➤

Pour une personne :

- 100 à 150 g de pâtes
- 3 CàS de pignons de pin
- 3 à 4 CàS d'huile d'olive
- ½ brocoli
- 1 gousse d'ail hachée
- sel/poivre



20 minutes

- Mettez l'eau à bouillir et laissez cuire les pâtes selon le timing recommandé et égouttez.
- Pendant ce temps :
 - Coupez le demi brocoli en petits bouquets et plonger les morceaux cinq minutes dans une casserole d'eau bouillante légèrement salée. Puis égouttez.
 - Faites griller légèrement les pignons de pin. Surveillez attentivement pour éviter de les brûler.
- Faites chauffer doucement l'huile et l'ail dans une poêle. Ajoutez-y le brocoli, les pâtes, le sel, le poivre et les pignons de pin. Remuez deux minutes et c'est prêt !

