Caroline Laurent

Pâtes

Conchiglioni farcies au pesto de noisettes

22 min	10 min	12 min	0	576
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Cuisson des pâtes

1. Faire bouillir de l'eau salée dans une casserole et verser un filet d'huile d'olive.
2. Verser les conchiglioni quand l'eau bout et les faire cuire le temps indiqué sur le paquet.

Étape 2

Préparation du pesto de noisette

1. Verser les noisettes dans le bol du mixeur ainsi que l'ail dégermé et coupé en morceaux. Ajouter ensuite les feuilles de basilic et les morceaux de parmesan puis mixer.
2. Mixer par à coups, pour que les lames ne chauffent pas les ingrédients, surtout le basilic, car ça pourrait le cuire.
3. Ajouter l'huile de noisette quand le mélange est homogène et mixer à nouveau.
4. Vérifier la consistance, et rectifier selon les goûts avec un peu d'huile de noisette.
5. Transvaser le pesto de noisette dans un saladier et rectifier l'assaisonnement.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les conchiglioni

- 300 g **Conchiglioni**
- 10 feuille(s) **Basilic**
- 100 g **Noisette(s) entière(s)**
- 2 c. à soupe **Huile de noisette**
- 50 g **Parmesan**
- 1 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 **Gousse(s) d'ail**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

- 4 feuille(s) **Basilic**
- 1 **Noisette(s) entière(s)**
- 1 **Huile de noisette**

Étape 3

Dressage

1. Egoutter les conchiglioni lorsqu'elles sont cuites.
2. Farcir les pâtes encore chaudes de pesto à l'aide d'une cuillère.
3. Assaisonner d'huile de noisette puis ajouter du sel et du poivre.
4. Couper grossièrement quelques noisettes et les ajouter à la préparation.
5. Dresser les conchiglioni dans des verrines et les parsemer de quelques noisettes. Puis ajouter des feuilles de basilic et servir.