

Pâtes

Conchiglioni farcies au pesto de noisettes



22 min 10 min 12 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

576

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.