



Pâtes

Spaghetti au pesto rustique de roquette et noix



30 min **20 min** **10 min** **0** **784**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le pesto de roquette aux noix

100 g **Roquette**
100 g **Parmesan**
16 **Noix (cerneau)**
2 **Gousse(s) d'ail**
2 c. à soupe **Huile de noix**
2 c. à soupe **Huile de colza**
1 pincée(s) **Sel**
1 pincée(s) **Poivre**

Ingrédients pour les spaghetti

400 g **Spaghettis**
1 pincée(s) **Gros sel**

Étape 1

Cuisson des spaghetti

- 1 Porter un grand volume d'eau salée à ébullition dans une casserole.
- 2 Ajouter les spaghetti, mélanger à l'aide d'une fourchette pour qu'elles ne s'agglomèrent pas.
- 3 Cuire le temps indiqué sur le paquet.

Étape 2

Préparation du pesto

- 1 Pendant la cuisson des pâtes, préparer le pesto.
- 2 Couper le parmesan en dés à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Éplucher la gousse d'ail à l'aide d'un couteau d'office puis la couper en quatre.
- 4 Sur la planche à découper, déposer la roquette et l'ail puis hacher le tout à l'aide d'un couteau éminceur,
- 5 Sa longue lame permet d'avoir un geste efficace.
- 6 Quand le volume de la roquette a bien réduit, ajouter les dés de parmesan et les cerneaux de noix.

- 7 Hacher de nouveau jusqu'à ce que les noix et le fromage soient réduits en petits morceaux.
- 8 Transférer le hachis dans un saladier puis mettre le sel et le poivre.
- 9 Ajouter l'huile de colza et l'huile de noix, mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe.

Étape 3

Assemblage du plat

- 1 Juste avant d'égoutter les pâtes, prélever deux cuillères à soupe d'eau dans la casserole et les verser dans le saladier, mélanger.
- 2 L'eau de cuisson des pâtes contient de l'amidon qui va permettre de lier la sauce.
- 3 Égoutter les spaghetti dans une passoire.
- 4 Les verser dans le saladier et mélanger.

Étape 4

Dressage

- 1 Répartir les spaghetti au pesto dans des assiettes et déguster sans attendre.