

Temps de cuisson : 7 minutes

Temps de préparation : 5 minutes

Degré de difficulté : facile

2 portions



Pâtes de courgettes au pesto

Ingrédients :

- 3 tasses de basilic frais
- 3 gousses d'ail
- ½ tasse de parmesan
- Jus d'un demi de citron
- ½ tasse d'huile d'olive
- ¼ tasse d'amandes
- Sel et poivre (au goût)
- 2 courgettes, coupées en spirales

Étapes :

1. Dans un robot culinaire, mélanger le basilic, l'ail, le parmesan, le jus de citron, l'huile d'olive, les amandes, le sel et poivre. Broyer le tout jusqu'à ce que vous obteniez une texture pâteuse (ex. la texture d'une pâte de tomate).
2. Faire bouillir de l'eau dans un chaudron.
3. Blanchir les courgettes spiralisées dans l'eau bouillante pendant 15-20 secondes.
4. Égoutter les courgettes et les mettre dans une poêle à feu doux avec votre mélange pâteux de pesto.
5. Faire sauter vos nouilles de courgettes dans la poêle afin qu'elles soient complètement recouvertes de sauce pesto, le temps de 5 minutes.
6. Retirer du feu et placer le tout dans des assiettes.
7. Garnir vos pâtes de feuilles de basilic déchirer et de gros morceaux de parmesan et d'amandes pour la décoration.

Source : <http://cinqfourchettes.com/2018/07/pates-vegetariennes-fait-maison.html>