

Têtes de violon au Pesto

[ACCOMPAGNEMENTS](#) - [LÉGUMES](#) - [RECETTES](#) - [VÉGÉTARIEN / VÉGANE](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- un paquet de têtes de violon
- 2 c. à soupe de margarine au Pesto

Préparation

1. Faire bouillir les têtes une dizaine de minutes. Jeter l'eau de cuisson.
2. Faire fondre la margarine et y jeter les têtes. Faire sauter 2-3 minutes.