

Temps de cuisson : 10 minutes

Temps de préparation : 15 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 4-6



Spaghetti au pesto à l'edamame

Ingrédients :

- 375 grammes de spaghetti
- 1 tasse d'edamame
- 4 tasses d'épinards, tassés
- 1 poignée de basilic
- ½ tasse de parmesan, râpé
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- Jus d'un demi-citron
- 1/3 tasse d'huile d'olive
- ½ c. thé de sel

Marche à suivre :

1. Faire cuire les pâtes dans de l'eau salée selon les indications sur l'emballage.
2. Pendant ce temps, mettre les edamames dans un robot culinaire, réduire en purée.
3. Ajouter les épinards, le basilic, le parmesan, l'ail et le jus de citron. Pulser pour réduire le mélange en purée grossière.
4. Ajouter l'huile et le sel. Pulser deux, trois coups.
5. Conserver ½ tasse d'eau de cuisson. Égoutter ensuite les pâtes.
6. Ajouter le pesto aux pâtes et bien brasser. Ajouter de l'eau de cuisson au besoin.
7. Déguster !