

DE LA TERRE À L'ASSIETTE : BASILIC

PÂTES AU PESTO

Pour 4 personnes

 Temps de préparation :

10 à 15 minutes

 Temps de cuisson :

Environ 10 minutes

 Economie réalisée :

Produire vous-même vous aura permis d'économiser 3 euros !

USTENSILES

- Casserole
- Passoire
- Mortier et pilon ou mixeur
- Bol
- Fouet ou cuillère
- Râpe à fromage

INGRÉDIENTS

- 500 g de spaghettis
- 50 g de basilic
- 100 g de pignons de pin
- 50 g de parmesan
- 20 cl d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 50 g de pecorino

RECETTE EN 5 ÉTAPES

1. Fais cuire les pâtes al dente.
2. Pile le basilic avec l'ail et les pignons de pin jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.
3. Mets la préparation dans un bol, puis ajoute l'huile peu à peu en fouettant.
4. Ajoute les fromages râpés, assaisonne et mélange.
5. Égoutte tes pâtes, mélange-les au pesto et régale-toi !



Cofinancé par
l'Union européenne



L'EVEIL



FÉDÉRATION
WALLONIE-BRUXELLES



Wallonie