

Pâtes au pesto de roquette



Pour 4 personnes

Pesto de roquette

- *70 g de roquette*
- *30 g de parmesan*
- *30 g de pignons*
- *30 g d'huile d'olive*
- *sel, poivre*

- *Pâtes*
- *Parmesan*

Rien de plus facile que de faire un pesto ! Vous n'avez besoin que d'un mixeur !

Faites tout d'abord cuire vos pâtes en suivant les instructions du paquet.

Pendant ce temps, préparez le pesto. Mettez tous les ingrédients dans le bol de votre mixeur.



Mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Il ne doit plus rester de morceau de feuille de roquette.



Lorsque les pâtes sont cuites, égouttez-les et remettez-les dans la casserole, puis ajoutez le pesto et mélangez bien.

A moment de servir, saupoudrez un peu de parmesan sur les pâtes.

Bon appétit !

*Vanille
et
Chocolats*

<http://vanilleetchocolats.com/>