

Castellane à la crème au pesto

Un pesto crémeux au basilic et à la roquette



1^{re} étape



Cuire les **pâtes** al dente dans l'**eau salée**, réserver env. 2 dl d'eau de cuisson, égoutter.

Mise en place et préparation:
env. 25 min

500 g de pâtes (p. ex.
Castellane Parmigiane)
eau salée, bouillante

50 g de roquette
1 bouquet de basilic
2 dl de demi-crème
100 g de pignons
1 gousse d'ail
 $\frac{3}{4}$ de c. c. de sel

un peu de poivre
50 g de sbrinz

2^e étape



Mixer la **roquette** avec **basilic**, **demi-crème**, **pignons** et **ail**, porter à ébullition dans la même casserole. Incorporer les pâtes avec l'eau de cuisson réservée, saler, poivrer.

3^e étape



Répartir les pâtes sur des assiettes, râper le **sbrinz** par-dessus.

Portion: 819 kcal, pro 30g, glu 93g,
lip 33g **VÉGÉ**