

# RECETTE

## **MARINADE DE TAGLIATELLES DE COURGETTES AU BASILIC ET PARMESAN**

### INGREDIENTS

50g de pignons de pin  
2 gousses d'ail  
15 cl d'huile d'olive  
Sel et poivre  
80g de parmesan  
150g de basilic  
40g de parmesan  
Huile d'olive  
500g de courgettes



### **Etape 1**

#### Préparation de la sauce Pesto :

Mettre tous les ingrédients (sauf les pignons) dans le bol du robot

Mixer 1 à 2 minutes.

Ajouter les pignons et mixer de nouveau quelques secondes.

### **Etape 2**

Laver les courgettes et enlever le centre, les tailler en tagliatelles avec un économiseur.

### **Etape 3**

Saisir pendant 5 min les tagliatelles dans une marmite avec peu d'huile d'olive.

Il faut qu'elles soient « al dente ».

### **Etape 4**

Servir de suite avec la sauce pesto et saupoudrer de parmesan et de pignons.