



Pâtes farcies au pesto de roquette

Pour 4 personnes

- 300 g de grosses pâtes en forme de coquillage
- 80 g de pignons de pin
- 40 g de parmesan fraîchement râpé
- 1 botte de roquette
- 1 bouquet de basilic
- 1 gousse d'ail
- huile d'olive vierge extra
- sel, poivre du moulin



Pelez l'ail. Equeutez la roquette et le basilic, passez les feuilles sous l'eau et séchez-les. Dans le bol d'un mixeur, rassemblez l'ail, la roquette, le basilic, le parmesan et 40 g de pignons et mixez le tout. Ajoutez progressivement 10 cl d'huile d'olive vierge extra pour obtenir une pommade épaisse. Salez, poivrez et réservez au frais. Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée pendant 10 à 12 minutes. Rincez-les et égouttez-les. Garnissez les pâtes avec le pesto de roquette et déposez-les au fur et à mesure dans un plat à four huilé. Arrosez d'un flet d'huile d'olive vierge extra et enfournez à four chaud pour les réchauffer pendant une dizaine de minutes. Faites dorer le reste des pignons de pin dans une poêle antiadhésive. Parsemez-en les pâtes et dégustez le tout bien chaud.