

Salade de fusilli & pois mange-tout



4 pour
personnes



30' préparation

20' cuisson

Niveau
FACILE

Ingrédients

- 300 g de fusilli (ou autres pâtes)
- 250 g de pois mange-tout
- 1 citron
- Sel & poivre

Pour le pesto ...

- Basilic
- 30 g de pignon de pin
- 1-2 aillet
- 10 cl d'huile d'olive
- 30 g de parmesan



- 1 Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante salée, le temps indiqué sur le paquet pour une cuisson normale. Égouttez-les en conservant un peu d'eau de cuisson. Laissez refroidir.
- 2 Effilez-les mange-tout et lavez-les. Plongez-les 5 min dans une casserole d'eau bouillante salée, puis égouttez-les et plongez-les aussitôt dans un saladier d'eau glacée. Égouttez-les au bout de 5 min.
- 3 Lavez, séchez et effeuillez le basilic. Réservez quelques feuilles pour la finition. Pelez l'ail. Mixez ensemble le basilic, l'ail, les pignons et le parmesan. Incorporez l'huile en filet, sans cesser de mixer.
- 4 Mettez les pâtes dans un grand plat. Ajoutez le pesto et mélangez en ajoutant un peu d'eau de cuisson des pâtes. Incorporez les pois mange-tout, râpez le zeste du citron par-dessus et ajoutez un peu de son jus. Mélangez et décorez de feuilles de basilic avant de servir.

Bon
appétit !

