

Tagliatelles de courgette - pesto noisette



20' Temps de préparation

5' Temps de cuisson

Niveau

Facile



Ingrédients

- 3 ou 4 courgettes
- 3 c.à.s d'huile d'olive
- 1 c.à.s de citron
- 50g de noisettes (ou autre oléagineux : noix, amande, pignon)
- 10 belles feuilles de basilic
- 1 gousse d'ail
- 50g de parmesan



1

Laver les courgettes, puis, à l'aide d'un épluche-légume, tailler les courgettes en tagliatelles tout en conservant la peau. Faire revenir quelques minutes dans 1 c. à soupe d'huile d'olive.

2

Faire griller les noisettes à sec dans une poêle et ôter les peaux si elles partent facilement. Mixer les noisettes avec les feuilles de basilic, 2 c. à soupe d'huile d'olive, le jus de citron, le parmesan et la gousse d'ail.

3

Mélanger les nouilles de courgettes avec le pesto et servir sans attendre !!