



Mafaldine au pesto à l'estragon

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

900 g de pâtes, p. ex.
mafaldine
3 gousses d'ail
100 g amandes émondées
grossièrement moulues
sel
Pesto d'estragon

Astuce:

Pignon de pin grillé
Asperge verte

MODE DE PRÉPARATION

- Préparez le pesto d'estragon. Réservez quelques feuilles d'estragon pour la finition.
- Faites cuire les pâtes al dente dans un grand volume d'eau salée. Égouttez-les en recueillant environ 1 dl d'eau de cuisson. Réservez les pâtes à couvert.
- Pour la sauce pesto : faites chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive. Ajoutez l'ail pressé et laissez revenir.
- Ajoutez les amandes émondées et moulues grossièrement, puis faites rissoler brièvement. Saupoudrez de jus de citron.
- Transférez le tout dans un bol profond, ajoutez l'eau de cuisson des pâtes, les pâtes et le pesto d'estragon. Mélangez.
- Décorez de feuilles d'estragon.

Astuce :

ajoutez-y des pignons de pin grillés ou des asperges vertes grillées et coupez-les en morceaux.