

## *Poulet au Pesto Rouge et Spaghetti au Parmesan*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### **Ingrédients:**

- SPAGHETTI	400g
- BLANC(S) DE POULET	650g
- PESTO ROUGE	300g
- GOUSSE(S) D'AIL	3
- PIGNONS DE PIN	4 c à soupe
- PERSIL	
- HUILE D'OLIVE	
- PARMESAN EN COPEAUX	
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Coupez le poulet en gros dés et enrobez-les avec 1/3 du pesto rouge. Assaisonnez d'une gousse d'ail écrasée puis salez et poivrez. Réservez pendant 10 minutes.
- Faites cuire les spaghettis dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Grillez les dés de poulet dans un peu d'huile chaude. Réservez sur une assiette sous un papier aluminium.
- Dans la même poêle, grillez les gousses d'ail écrasées restantes avec les pignons de pin.
- Ajoutez les pâtes égouttées, un peu de persil et le pesto rouge restant hors du feu. Si nécessaire, agrémentez d'un peu d'huile d'olive.
- Remuez pour amalgamer le tout.
- Servez les pâtes avec des copeaux de parmesan. Accompagnez de dés de poulet grillés au pesto.

