

Linguines au Pesto Rouge, Dés de Courgette, Jambon Grillé et Copeaux de Parmesan

Nombre de personnes: 3

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- LINGUINES (PÂTES)	350g
- JAMBON SERRANO	4-5 tranches
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- PESTO ROUGE	3 c à soupe
- PERSIL	
- PARMESAN RAPE	30g + un peu
- COURGETTE(S)	1 belles
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- PARMESAN EN COPEAUX	
- PIGNONS DE PIN	4 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les courgettes en petits dés (au coupe-légumes).
- Pelez et émincez finement l'ail.
- Détaillez les tranches de jambon en lanières.
- Dans un récipient creux, mélangez le parmesan râpé avec l'huile d'olive, le pesto, le persil et les jaunes d'œufs. Poivrez et salez un peu.
- Faites griller à sec les pignons de pin dans une poêle chaude. Réservez.
- Faites cuire les dés de courgettes dans une grande poêle. Assaisonnez avec l'ail émincé, sel et poivre. Ajoutez les lanières de jambon et laissez griller 2 minutes. Réservez.
- Faites chauffer une grande quantité d'eau salée et faite-y cuire les linguines le temps nécessaire. Après ce temps de cuisson, prélevez 2 louches d'eau de cuisson et égouttez les pâtes.
- Ajoutez les pâtes égouttées dans la poêle avec le mélange courgettes-jambon et augmentez le feu.
- Arrosez avec un peu d'eau de cuisson des pâtes puis intégrez le mélange au pesto rouge. Remuez pour homogénéiser le tout. Arrosez avec un peu d'eau de cuisson si nécessaire.
- Servez sans attendre dans des assiettes creuses.
- Saupoudrez de parmesan râpé et décorez avec les pignons de pin grillé et les copeaux de parmesan.