

Tagliatelles au Pistou et Burrata

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------|-----------------|
| - TAGLIATELLES | 500g |
| - PISTOU | maison (DI-284) |
| - BURRATA | 2 x 200g |
| - PARMESAN RÂPÉ | |
| - HUILE DE SESAME | |
| - AMANDES EFFILÉES | 3 c à soupe |
| - OLIVE(S) NOIRE(S) | 8 de Nyons |
| - BASILIC | frais |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette:

- Grillez les amandes effilées à sec. Réservez.
- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans une grande quantité d'eau bouillante salée.
- Egouttez puis ajoutez l'huile de sésame et le pistou. Mélangez sur feu doux.
- Servez les pâtes au pistou dans des assiettes creuses.
- Egouttez les burratas et coupez les en deux. Déposez-les sur les pâtes.
- Agrémentez d'amandes effilées grillées, de 2 olives, de parmesan râpé et de quelques feuilles de basilic.