

Pasta à la Crème de Pesto

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- TAGLIATELLES	500 g (fraîches c'est mieux ...)
- BASILIC	1.5 c à soupe de séché
- PARMESAN RAPE	4 c à soupe
- PIGNONS DE PIN	3 c à soupe
- AIL EN POUDRE	1 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	4 c à soupe
- CREME FRAICHE	20 cl
- PARMESAN EN COPEAUX	pour la garniture
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Si ce sont des pâtes fraîches, commencer par faire la sauce car la cuisson est beaucoup plus rapide.
- Préparez la sauce en mixant dans le blender le basilic, le parmesan râpé, les pignons de pin, l'ail, l'huile et la crème fraîche.
- Versez le tout dans une casserole et chauffez très doucement en mélangeant de temps en temps. Salez et poivrez.
- Lorsque les pâtes sont égouttées, versez la sauce par-dessus et homogénéisez le tout.
- Servez les pasta dans des assiettes, saupoudrez d'un peu de basilic et garnissez de copeaux de parmesan.