



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Salade de fusili & pesto maison



Pour 2 personnes



Très facile



22 min

3.72€ La portion (prix indicatif)



Une gourmande salade de pasta avec du pesto maison.

Les ingrédients

- 200 g de Pâte Fusilli
- 80 g de Tomate cerise
- 50 g de Billes de mozzarella
- 30 g de Roquette
- 1 bouquet de Basilic frais
- 25 g de Parmesan rapé
- 25 g de Pignon de pin
- 1 gousse de Ail
- 80 ml de Huile d'olive

Étapes de préparation



Préparation : 12 min



Cuisson : 10 min



Attente : 0 min

- 1 Faites cuire 200 g de pâtes selon les instructions sur le paquet.
Faites-les rapidement refroidir dans de l'eau froide quand elles sont cuites.
- 2 Torréfiez 25 g de pignons (2 petites càs) et 1 gousse d'ail à feu très doux pendant 5 minutes en remuant la poêle pour donner encore plus de saveur à votre sauce.
- 3 Mettez les feuilles d'un bouquet de basilic dans un mixeur, ajoutez les gousses d'ail coupées en deux, les pignons de pin, environ ¼ càc de sel et du poivre. Mixez une vingtaine de secondes.
Vous pouvez conserver quelques pignons pour la décoration.

- 4 Versez 80 ml d'huile d'olive. Si votre mixeur vous le permet, faites-le tourner en même temps que vous ajoutez l'huile en filet.
Mixez complètement les ingrédients.
- 5 Ajoutez 4 càs de parmesan râpé et mixez une minute. Goûtez et ajoutez du sel si besoin.
- 6 Mettez 30 g de roquette et les fusili dans un saladier. Coupez en 2 80 g de tomates cerises et 50 g de billes de mozzarella directement dans le saladier.
- 7 Ajoutez du pesto maison à votre convenance. Mélangez, c'est prêt !

Vous pouvez conserver le pesto dans un bocal hermétique ou bien ajouter une couche fine d'huile d'olive sur le dessus pour éviter qu'il ne s'oxyde.

Conservez le jusqu'à une semaine au frais.