

Les savoureuses pâtes au pesto de noix

**Voici une recette originale et délicieuse
que tu pourras préparer avec un adulte.
C'est parti !**

LES INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES



400 g de pâtes



**100 g de cerneaux
de noix**



1 gousse d'ail*



40 g de parmesan râpé



**40 g de fromage type
ricotta ou mascarpone**



**8 cl d'huile d'olive
extra vierge**



**Quelques feuilles
de basilic (facultatif)**



Sel et poivre

* une 1/2 gousse pour un goût plus doux

- 1** Fais cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée selon les indications du paquet. Garde un peu d'eau de cuisson (1/2 verre) pour le reste de la recette.
- 2** **Prépare le pesto de noix :** dans un mixeur, ajoute les noix, l'ail, le parmesan, le fromage frais et un peu d'huile d'olive. Mixe en ajoutant l'huile petit à petit, jusqu'à obtenir une sauce crémeuse. Pour qu'elle soit plus onctueuse, tu peux ajouter un peu d'eau de cuisson des pâtes. Sale et poivre à ton goût.
- 3** Égoutte les pâtes puis mélange-les avec le pesto de noix. Tu peux ajouter un peu d'eau de cuisson si nécessaire pour bien enrober.
- 4** Bien chaudes, les pâtes sont prêtes avec un filet d'huile d'olive, un peu de parmesan râpé, quelques cerneaux de noix concassés et éventuellement des feuilles de basilic.

