Pâtes au pesto de basilic et pignons maison

Un pesto frais préparé en quelques secondes dans le bol, mêlé à des pâtes encore chaudes. Un repas d'été express.

4 personnes	10 min préparation	12 min cuisson	22 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 350 g de penne
- 1000 ml d'eau
- 2 c. à café de sel
- 50 g de basilic frais
- 1 gousse d'ail
- 30 g de pignons de pin
- 50 g de parmesan
- 80 ml de huile d'olive

Préparation

1. Mettre l'eau et le sel dans le bol et porter à ébullition avec les pâtes.
   11 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
2. Égoutter les pâtes en gardant un peu d'eau de cuisson, puis rincer le bol.
3. Mettre l'ail, les pignons et le parmesan dans le bol et hacher.
   8 sec / vitesse 7
4. Ajouter le basilic et l'huile, puis mixer.
   10 sec / vitesse 6
5. Mélanger le pesto avec les pâtes et un peu d'eau de cuisson, puis servir.

Le conseil de Tiha
Ne chauffe jamais le pesto, il perdrait sa couleur et son goût frais.

Conservation : Le pesto se garde 5 jours au réfrigérateur sous un film d'huile.