



PENNE AU PESTO CITRON BURRATA ET PIGNONS DE PIN

Des penne al dente enrobées d'un pesto frais et parfumé garnies de pignons croquants.

- **Le Fromage** est sélectionné par **Aline de La Maison Du Mieux Manger**
- Les Penne de **Stéphane** des Pâtes Fraîches.

LES INGRÉDIENTS

 **Penne**
200g

 **Pesto**
1

 **Pignon de pin**
20g

 **Parmesan**
30g

 **Burrata**
1

 **Citron**
1

 **Basilic frais**
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

 **Huile d'olive**
15g

 **Sel et poivre**
Selon votre goût

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Cuire les pâtes : Faites chauffer une grande casserole d'eau salée. Quand l'eau bout, ajoutez les pâtes et faites-les cuire al dente (voir instruction sur la paquet) Egouttez les en réservant un peu d'eau de cuisson.

ÉTAPE 2

Grillez les pignons: Dans une petite poêle faites légèrement griller les pignons à feu moyen pendant 2/3 minutes en remuant constamment pour éviter qu'ils ne brûlent. Ils doivent être légèrement dorés.

ÉTAPE 3

Dans un grand bol mélangez le pesto avec le jus de citron frais, l'huile d'olive, sel et poivre. Remuez jusqu'à ce que la sauce soit lisse.

ÉTAPE 4

Ajoutez les pâtes à la sauce, si la sauce est trop épaisse, ajoutez un peu d'eau des pâtes. Mélangez bien.

ÉTAPE 5

Placez les pâtes dans une assiette avec la burrata dessus. Saupoudrez de pignons de pins, parmesan râpé et basilic frais.