

🔪 Difficulté : facile 🕒 Temps de préparation : 10 min 🍳 Temps de cuisson : 10min



## PENNE AU PESTO 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

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



**Huile d'olive**



**sel et poivre**

### L'ÉQUIPEMENT

1 poêle , 1 casserole,

### 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 la casserole ou un grand saladier, mélangez les penne cuites avec le pesto. Ajoutez un peu d'eau de cuisson pour diluer légèrement la sauce et bien enrober les pâtes.

#### ÉTAPE 4

Ajoutez les pignons grillés et le parmesan. Mélangez bien.



### CONSEILS ET ASTUCES

Vous pouvez décorer le plat de quelques feuilles de basilic frais.