

PESTO DE CRESSON et LINGUINE

Temps de préparation : 10 à 20 mn

Temps de cuisson : 5 à 10 mn

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 botte de cresson de Vincent
- 2 petites gousses d'ail d'Eric
- 50 grs de pignons de pin
- 20 Grs de parmesan rapé
- 15 cl d'huile d'olive
- 500 grs de linguine (pâtes fraîches)
- de la bonne humeur

Préparation

- Laver et effeuiller le cresson et le déposer dans le bol d'un mixeur
- Eplucher l'ail. Faire torréfier (griller) les pignons de pin dans une poêle bien chaude jusqu'à qu'ils soient bien colorés. Réserver.
- Mixer les feuilles de cresson, les pignons de pin torrifiés et l'ail

- **Ajouter le parmesan râpé et verser l'huile en filet jusqu'à obtenir la consistance souhaitée**
- **Plonger les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée et laisser cuire 9 à 11 mn, le meilleur sera Al Dente**
- **Egoutter les pâtes et les déguster assaisonnées du pesto de cresson**
- **Voilà c'est prêt ! Buon appetito !**

C. Gunti Mars 2018