LA BELLE VIE | Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Pâtes & pesto de courgette

Pour 4 personnes | **Très facile**

35 min | **1.54€ La portion** (prix indicatif)

Un pesto différent - à base de courgette - parfait avec des pasta. Suggestion pour pimper votre pesto : remplacez le basilic par de la menthe (ne mettez que la moitié de la dose recommandée pour le basilic) ou bien utilisez des amandes émondées à la place des pignons de pin.

Les ingrédients

- **320 g** de Pâte Mafaldine
- **300 g** de Courgette
- **30 g** de Parmesan rapé
- **25 g** de Pignon de pin
- **60 ml** de Huile d'olive
- **2 brin** de Basilic frais

Étapes de préparation

Préparation : 15 min | **Cuisson :** 20 min | **Attente :** 0 min

1. Portez un grand volume d'eau salée à ébullition pour y cuire les pâtes.
   Comptez 10 g/1 càs de sel pour 1 L d'eau.
2. Lavez 1 ou 2 courgettes selon leurs tailles (environ 300 g). Coupez les extrémités sans les éplucher.
   À l'aide d'une râpe, râpez finement les courgettes.
   Vous pouvez utiliser un mixeur pour plus de rapidité, mais le résultat sera légèrement différent.
3. Mettez les courgettes râpées dans un linge propre ou un sac étamine (pour filtrer des liquides).

4. Éssorez les courgettes au maximum pour extraire l'eau de végétation.
Prélevez 130 g de courgettes bien essorées. Vous en obtiendrez peut-être plus, cela dépendra des courgettes utilisées qui peuvent être plus ou moins aqueuses.
Conservez l'eau pour la boire (jus détox !), l'utiliser en soupe / bouillon ou même arroser vos plantes.

5. Une fois essorées, mettez les courgettes dans le bol du mixeur.
Ajoutez 30 g de parmesan râpé, 25 g de pignons de pin, 60 ml d'huile d'olive, 2 grosses pincées de sel et 7-8 grandes feuilles de basilic. Mixez par à-coups en raclant le bol de temps en temps, jusqu'à obtenir un pesto lisse. Mettez de côté.

6. Faites cuire 320 g de pâtes mafaldine selon les instructions indiquées sur le paquet, cuisson al dente.
Conservez un verre d'eau de cuisson des pâtes puis égouttez-les sans les rincer.
Remettez les pâtes cuites dans la casserole. Ajoutez du pesto et quelques cuillères à soupe d'eau de cuisson des pâtes. Mélangez à feu doux 2 minutes environ. Le pesto doit napper les pâtes.
Servez sans attendre.