

Pâtes au pesto de persil et amandes grillées

Bonjour à toutes et tous

Le début de l'année a été studieux souvent dans l'imprévu et souvent avec des déplacement professionnels qui me font rentrer à la maison bien après l'heure du dîner. Si habituellement je me garde une soupe ou de quoi faire une salade express, quand l'heure de retour se décale vers minuit « je crève trop la dalle ». Ce plat a été « inventé » lors d'une de ces occasions. J'avais envie de pâtes, il y avait dans la cuisine une botte de persil fraîche, un pot d'amande.. et le tout a fini dans un des pâtes au pesto de persil et quelques amandes grillées dessus pour la douceur. Je me suis tellement régalee que j'ai vite post-it l'idée, et refait lors d'autres grosses journées?

Le printemps arrivant avec la saison des fines herbes, je voulais vous partager la recette de ces pâtes pesto de persil cas où cela vous inspire. En tout cas, j'espère que cela vous plaira. Bonne journée

- PÂTES AU PESTO DE PERSIL -
& AMANDES GRILLÉES



Recette : Pâtes au pesto de persil et amandes grillées

Saison de la recette : toute l'année

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingédients

Pour 4 personnes :

- 400 g de spaghetti ou de tagliatelles
- 1 botte de persil
- 110 (50+60) g d'amandes entières (*)
- 80 ml d'huile d'olive (minimum)
- sel, poivre
- facultatif : parmesan

Réalisation

- Faites torréfier vos amandes à la poêle. Faites les chauffer à feu doux et en remuant de temps en temps jusqu'à ce que vous entendez des « cracs ». Séparez en 2 parts et réservez dans deux petits bols
- Faites cuire les pâtes en suivant les instructions de votre paquet.
- Entre temps, avez la botte de persil. Égouttez soigneusement; Retirez les branches abîmées et les grosses tiges. Hachez très grossièrement et mettez le persil dans le bol de votre blender.
- Ajoutez 50g d'amandes torréfiées, les 80 ml d'huile

d'olive et commencez à mixer. (cf. *) N'hésitez pas à y aller par à coups en remplaçant le persil au fond, parfois cela peut être laborieux à mixer.

- Salez, poivrez, ajoutez plus d'huile d'olive si vous préférez un pesto plus liquide et mélangez bien puis transvasez dans un bol ou un pot..
- Égouttez les pâtes et servez accompagné du pesto et des amandes. (**) Les plus gourmands pourront aussi râper du parmesan sur ces pâtes pesto de persil.

Astuces :

- (*) les amandes sont réparties en 50g dans le pesto, 60 g dans les pâtes. Si vous avez un mixer avec un bol en plastique, je vous conseille de remplacer les 50g d'amandes à mixer par 50g de poudre d'amande. Les bols en plastique ne supportent parfois pas les fruits secs entier ^^ (vécu)
- (**) Je préfère toujours servir les assaisonnement à part que chacun dose à convenance. Mais rien ne vous empêche de servir ensemble .
- Pour un repas complet: N'hésitez pas à préparer des bols de crudités de saison comme ces salades de carottes aux graines, salade de céleri branche et chèvre, salade de radis et pomme verte



© Au Fil du Thym

Pâtes au pesto de persil et amandes grillées
