

TAGLIATELLES AU PESTO D'OSEILLE ET DE CACAHUETES

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 10 min
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- 1 botte d'oseille
- 100 gr de cacahuètes en coque
- 75 gr de parmesan
- 300 gr de tagliatelles
- 2 gousse d'ail
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 c à s de jus de citron
- sel , poivre du moulin

Etapes de préparation

1. Faire cuire les tagliatelles à l'eau bouillante salée .

Pour le pesto :

2. Peler les gousses d'ail, nettoyer l'oseille, la couper en morceaux, décortiquer les cacahuètes, mettre tous ces ingrédients dans un Blender avec l'huile d'olive, le citron, le sel et poivre
3. Faire fonctionner pour obtenir une pâte homogène.
4. Réserver ce pesto dans un bol.
5. Egoutter les pâtes, napper aussitôt du pesto et ajouter des copeaux de parmesan obtenus à l'aide d'un couteau économe
6. Servir sans attendre

