

SPAGHETTIS AU PISTOU DE NOIX JAMBON DE PAYS

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Abordable
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 10 min



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 tranches de jambon de Pays
- 80 g de cerneaux de noix
- 1 gousse d'ail
- 4 brins de persil plat
- 60 g de beurre
- 100 g de parmesan
- 300 g de pâtes (linguine, spaghetti ou tagliatelle)
- 2 cuil. à soupe d'huile de noix
- sel, poivre.

Etapes de préparation

1. Pelez la gousse d'ail, fendez-la en deux et éliminez le germe. Rincez et essorez le persil.
2. Dans le bol d'un robot, réunissez l'ail, le persil et les noix. Mixez puis, ajoutez le beurre et l'huile de noix. Salez et poivrez. Mixez à nouveau afin d'obtenir une pommade onctueuse.
3. Taillez le jambon en lanières. Faites bouillir une grande casserole d'eau salée. Plongez les pâtes et laissez-les cuire à gros bouillons en suivant le temps indiqué sur le paquet.
4. Egouttez les pâtes, transvasez-les dans un plat creux chaud et mélangez soigneusement avec le pistou. Ajoutez les lanières de jambon, parsemez de copeaux de parmesan et servez aussitôt.

