

LINGUINE AU PESTO

D'ARTICHAUT

🕒 40 MINUTES 🍴 4 PERSONNES 🥄 FACILE

INGRÉDIENTS

- 8 branches de thym frais
- 40 g de tomates séchées dans l'huile
- 140 g d'artichaut en pot
- 200 g linguine
- 30 g de pignons de pin
- 1 gousse d'ail
- 30 g de pecorino
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 courgette
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc
- 1 oignon
- Sel et poivre

PRÉPARATION

-01-

Faites griller les pignons de pin dans une poêle sans matière grasse, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Faites cuire les pâtes en suivant les instructions sur l'emballage. Essorez les pâtes en veillant à réserver un peu d'eau de cuisson pour la suite (environ 300 ml par personne). Pendant ce temps, pelez et émincez finement l'oignon. Lavez les courgettes, coupez-les en quatre dans le sens de la longueur et coupez-les en petits morceaux.

-02-

Faites chauffer de l'huile dans une poêle à frire. Faites revenir l'oignon et les courgettes à feu moyen pendant environ 5 minutes. Salez.

Pendant ce temps, mettez les tomates séchées égouttées dans un hachoir et hachez grossièrement.

Ajouter les tomates hachées dans la poêle avec l'oignon et les courgettes, mélangez et faites revenir encore 2 minutes.

Nettoyez le blender et mettez les cœurs d'artichaut égouttés, les feuilles de thym, le pecorino, l'ail pelé, le vinaigre de vin blanc, 2/3 des pignons de pins grillés, et le restant d'huile d'olive dans un hachoir, et hachez jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Salez, poivrez.

-03-

Mettez le pesto, les pâtes cuites et l'eau de cuisson des pâtes que vous avez gardé dans la poêle, et mélangez bien. Faites chauffer 2-3 minutes.

Dressez les pâtes dans une assiette, agrémentez avec les pignons de pin restant et un peu de thym frais si vous le souhaitez. Servez avec un peu de sel et poivre, dégustez !

