

Spaghetti au pesto de mâche & échalotes poêlées

25 minutes — Julie

Le pesto au basilic est un classique

On vous propose une version ici avec de la mâche, actuellement de saison, et des cerneaux de noix.

Accompagné de spaghetti au blé complet, qui contiennent davantage de fibres que la version classique, et d'échalotes poêlées, c'est un vrai régal

Ingrédients : 4 personnes

- 350g de spaghetti au blé complet
- 8 échalotes
- 150g de mâche
- 40g de pecorino
- 40g de cerneaux de noix
- 1 petite gousse d'ail
- 7-8cl d'huile d'olive + pour la cuisson des échalotes
- Sel et poivre du moulin



Etapes



1

Épluchez les échalotes, coupez-les en 2 dans le sens de la longueur puis à nouveau en deux pour obtenir des quartiers.



2

Dans une poêle, faites chauffer de l'huile d'olive et faites revenir les quartiers d'échalotes pendant 10-12 minutes environ. Remuez régulièrement pour qu'elles cuisent uniformément.



3

Portez un grand volume d'eau salée à ébullition et faites cuire les spaghetti al dente.



4

Préparez le pesto : dans le bol d'un mixeur, versez la mâche, le pecorino, les cerneaux de noix, la gousse d'ail et l'huile d'olive.

Mixez par à-coups jusqu'à obtenir la consistance d'un pesto.

Assaisonnez avec sel et poivre selon votre goût et allongez avec un peu d'huile d'olive si besoin.

Nappez généreusement les pâtes de pesto et ajoutez les échalotes.

Bon appétit