

Pâtes au pesto de sardines



20 min 4 pers.

Ingrédients

- 2 boîtes de sardines à l'huile d'olive
- 500g de pâtes
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de basilic
- 30g de parmesan
- 30g de noix de pin
- 1 demi-citron
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

Réalisée avec



Préparation

- Faites cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Égouttez-les et réservez.
- Égouttez et émiettez les sardines, tout en conservant l'huile dans un bol.
- Dans une poêle, faites chauffer légèrement l'huile des sardines et faites revenir l'ail finement haché jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré.
- Ajoutez les sardines avec le reste d'huile dans la poêle et écrasez-les pour les réduire en purée. Faites chauffer à feu doux pendant quelques minutes.
- Dans un mixeur, ajoutez le basilic, le parmesan râpé, les noix de pin, le jus de citron et l'huile d'olive. Mixez jusqu'à obtenir une consistance lisse et homogène. Salez et poivrez à votre convenance.
- Ajoutez le contenu du mixeur dans la poêle avec les sardines et mélangez. Laissez chauffer quelques minutes à feu doux.
- Ajoutez les pâtes cuites dans la poêle. Mélangez délicatement pour enrober les pâtes de la sauce.
- Servez chaud et saupoudrez de parmesan râpé. Dégustez !