Nids douillés de tagliatelles aux courgettes et pesto.

Juste de quoi faire sensation !

Dîner du dimanche 28 juin !

Pour 4 personnes :

4 petites courgettes (ou les 2 grosses de votre panier)
400g de tagliatelles fraîches (ou 320 g de tagliatelles sèches)
40 g de parmesan en bloc
1 bouquet de basilic
15 g de pignons (vous pouvez légèrement les faire doré à sec dans une poêle)
1 grosse ou 2 petites gousses d'ail dégermées
5 cl d'huile d'olive
Sel, poivre.

1. Avec un couteau économe, coupez les courgettes en lanières pour former des tagliatelles.
2. Coupez les tomates en dès, salez, poivrez et réservez.
3. Râpez la moitié du parmesan et formez des copeaux avec le reste.
4. Préparez le pesto, gardez quelques feuilles de basilic pour le décor. Dans un mixeur (ou mieux : un mortier), mettez le basilic, les pignons de pin, l'ail haché, un peu de sel, du poivre, puis l'huile….et mixez pour obtenir une jolie sauce.
5. Plongez les tagliatelles dans l'eau bouillante salée.

2 min avant la fin de cuisson recommandée pour les pâtes, ajoutez les rubans de courgettes. Egouttez rapidement et mélangez délicatement avec le pesto.

6. Servez une part dans chaque assiettes, au centre disposez une cuillère à soupe de dés de tomates fraîches, parsemez de copeaux de parmesan et ajoutez la touche finale : une belle feuille de basilic !

Hummmm….

Astuces :

N'hésitez pas à doubler les doses pour le pesto, ainsi, les gourmands pourront directement en profiter et vous pourrez le congeler si besoin (dans des bacs à glaçon par exemple).