



ALDENTO

LA CURIOSITÉ, ÇA A DU BON

CUILLÈRE APÉRITIVE DE PÂTES ALDENTO SUR PESTO ARTICHAUTS-ESTRAGON, PETITS POIS ET MENTHE

Par Sophie Pirotte - www.atoutesfaimsutiles.com



INGRÉDIENTS

Pour 20 cuillères apéritives

- 140 gr de cœurs d'artichaut cuits en conserve
- 2 cs de pignon de pin
- 100 ml d'huile neutre
- 1 petite gousse d'ail
- 30 gr de parmesan finement râpé
- 1 pincée de gros sel, poivre

- ½ jus de citron
- 25 gr d'estragon frais
- 100 gr de pâtes ALDENTO
- Petits pois frais ou en conserve
- Menthe fraîche
- Pignon de pin
- Fleurs décoratives (facultatif) telle que Sechuan Button

PRÉPARATION

- Mixer tous les ingrédients du pesto au robot par impulsions.
- Blanchir les petits pois frais à l'eau bouillante. S'ils sont en conserve, ne pas les cuire.
- Découper le reste des artichauts en fines lamelles.
- Torrifier les pignons de pin à la poêle chaude sèche en les remuant quelques instants.
- Cuire les pâtes selon les indications.
- Dresser dans une cuillère apéritive le pesto artichauts-estragon, déposer dessus quelques pâtes, ajouter 2 à 3 petits pois, une tranche d'artichauts, quelques pignons de pin et quelques feuilles de menthe.

Le petit conseil

Pour la décoration : jeunes pousses de petits pois ou une autre fleur comestible

Fixer la couleur verte des petits pois : les plonger dans un bain glacé après leur cuisson...



Ben appétit !