



Estelle de Saint Germain

Linguine au pesto à la génoise

Ingrédients :

1 portion de linguine, 1 poignée de haricots verts, 1 pomme de terre coupée en julienne, 10 feuilles de basilic, 1 gousse d'ail hachée, 2 c-à-s d'huile d'olive, 10 g de parmesan et 10g de pecorino fraîchement râpés.

Recette :

Cuire les linguine, la pomme de terre et les haricots verts ensemble.

Préparer le pesto en mixant le basilic, l'ail, l'huile et les fromages.

Bien mélanger les pâtes au pesto et servir aussitôt.

NE PAS AJOUTER DE SAUCE OU HUILE PIMENTÉE