

Penne, pesto d'herbes fraîches, noix de cajou et Picandou®

Informations

Personnes : 6
Préparation : 30 min.
Cuisson : 11 min.



Ingrédients

- 6 Picandou®
- 300 g de penne crues
- 60 g de noix de cajou
- 30 g de persil plat
- 30 g de ciboulette
- 30 g de troncs de feuille de blette red chard
- 20 cl d'huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Faites cuire les penne dans de l'eau bouillante salée pendant 11 minutes, puis égouttez-les.
2. Lavez les herbes puis séchez-les dans du papier absorbant.
3. Gardez une partie de la ciboulette pour en ciseler 1 g environ. Mixez le reste des herbes dans un blender avec l'huile d'olive, le sel et le poivre, afin d'obtenir votre sauce pesto. La sauce doit être lisse et homogène.
4. Mélangez-là avec les penne encore chaudes.
5. Emincez finement les noix de cajou.
6. Dressez dans une assiette creuse les penne sauce pesto et disposez le palet de Picandou® au centre.
7. Ajoutez la ciboulette ciselée et les noix de cajou émincées sur la préparation, puis piquez les troncs de red chard ici et là.