

Bon et avantageux: tagliatelles au pesto de noisettes et persil



Un goût intense et préparé en un clin d'œil: ce plat de pâtes au pesto de noisettes et persil fait maison rassasie une famille de 4 personnes pour moins de 14 francs.

Les pâtes sont un bon choix lorsqu'on a peu de temps pour cuisiner. Le pesto est même si vite fait qu'il peut être préparé pendant que les pâtes cuisent. Mais ce ne doit pas toujours être du basilic. C'est pourquoi le persil est utilisé comme alternative intéressante dans cette recette et les pignons sont remplacés par des noisettes.

Une grosse portion de parmesan ne doit pas manquer dans un bon pesto, c'est bien connu. Et celui-ci est vraiment umami. Ce terme vient du japonais, se traduit par «savoureux» et est considéré comme la cinquième saveur avec le sucré, l'acide, le salé et l'amer.

- 500 g de tagliatelles
- 35 g ou 1½ bouquet de persil plat
- 70 g de noisettes, grillées
- 1 grosse gousse d'ail ou 1½ gousse plus petite
- 30 g de parmesan râpé
- 1,3 dl d'huile d'olive
- Environ ¾ de cc de sel (ou plus, selon les goûts)
- Poivre du moulin
- En option, quelques noisettes grossièrement concassées pour la garniture

1. Mélangez le persil lavé et égoutté avec tous les autres ingrédients (sauf les pâtes bien sûr), réduisez en purée et assaisonnez.
2. Cuisinez les tagliatelles al dente et remettez-les dans la casserole.
3. Mélangez la moitié du pesto avec les pâtes, puis répartissez-les sur les assiettes.
4. Si vous le souhaitez, ajoutez du pesto dans les assiettes et décorez avec des noisettes concassées.

Temps de préparation: environ 20 minutes

Robe rubis intense. Nez délicat de confiture de cerises ainsi que de pruneaux et de cerises noires, avec des notes de tabac frais. Bouche moyennement pleine à pleine, avec une agréable douceur fruitée en finale.



[Voir dans le weinshop >](#)