

Linguini maison, pesto de basilic, champignons à l'ail, Parmesan |

Recette pour 4 personnes

Description

Les saveurs de l'Italie réunies dans la même assiette. Pâtes fraîches, pesto minute au parmesan.

L'astuce du chef

Assurez-vous de rectifier les assaisonnement avant de servir.

Ingrédients

Pâte

- 220 Gr Farine
- 2 Unité(s) Oeuf
- 30 Ml Huile d'olive
- 5 Gr Sel
- Sel et poivre

Champignons

- 4 Gousse(s) Ail haché
- 227 Gr Champignons de paris
- Sel et poivre

Pesto

- 40 Gr Basilic
- 2 Gousse(s) Ail
- 50 Gr Parmesan râpé
- 200 Ml Huile d'olive
- 30 Gr Pignons de pin
- 0.50 Unité(s) Citron
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **350 F°**

Pâtes

Pour la fabrication des pâtes, placez tous les ingrédients dans un robot culinaire et commencez à amalgamer le tout ensemble. Terminez de mélanger à la main et laissez reposer 30 minutes.

Champignons

Frottez avec un linge humide les champignons pour retirer la terre si nécessaire.

Émincez les champignons, Épluchez et hacher l'ail.

Dans une poêle chaude avec de l'huile de canola, faites revenir les champignons avec une belle pincée de sel.

Une fois bien coloré, ajoutez l'ail, faite revenir 1 à 2 minutes, réserver hors du feu.

Pesto

Dans un robot culinaire, mixez tous vos ingrédients en incorporant progressivement l'huile d'olive. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement et réservez au frais.

Linguini

À l'aide d'un laminoir, étalez votre pâte très finement et gardez-la un peu farinée pour éviter qu'elle ne colle. Passez la pâte étalée dans le laminoir équipé des lames à linguine. Cuire les fettuccine 2 minutes dans une grande casserole d'eau salée et arrosez-les d'un filet d'huile d'olive après les avoir égouttées. Servez dans un bol avec une cuillère de pesto et les champignons.

Bon appétit!