

POUR 2 PERSONNES

# PÂTES AU PESTO DE PETITS POIS, ÉPINARDS ET CITRON



Temps estimé : 20 min (10 min prépa / 10 min cuisson)

## INGRÉDIENTS :

- 140 g de pâtes en forme de petites coquilles ou autre petites pâtes complètes
- 150 g de petits pois surgelés
- 1 gousse d'ail, pelée
- 30 ml d'huile d'olive
- 75 g d'épinards frais
- 1 cuil. à soupe de fromage parmesiano reggiano râpé
- 1 cuil. à thé de zeste de citron râpé finement
- 1 cuil. à thé de jus de citron
- 40 g d'amandes rôties, concassées (facultatif)
- Sel et poivre

## PRÉPARATION :

Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuisez les pâtes al dente. Réservez environ 125 ml d'eau de cuisson. Égouttez les pâtes et huilez-les légèrement.

Entre-temps, dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, attendrissez les petits pois et l'ail dans ½ cuil. à soupe d'huile, soit environ 5 minutes. Salez et poivrez. Réservez la moitié des petits pois dans un bol.

Au robot culinaire ou au mélangeur, réduisez en purée lisse le reste des petits pois, l'ail, le reste de l'huile, les épinards, le parmesan, le zeste et le jus de citron. Salez et poivrez.

Transvidez le pesto dans la poêle. Ajoutez les pâtes et les pois réservés et mélangez.

Chauffez à feu moyen, et rectifiez la texture en ajoutant graduellement de l'eau de cuisson des pâtes jusqu'à l'obtention d'une sauce crémeuse.

Au moment de servir, parsemez d'amandes et de copeaux de parmesan si vous le désirez.

BON APPETIT LES CHATS !