

TAGLIATELLES AU JAMBON CRU, SAINT JACQUES, ASPERGES & SAUCE PESTO



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Pâtes fraîches 200g
- 10 St Jacques = 120g environ
- Jambon cru 4 tranches = 120g
- Sauce pesto (maison ou industrielle) 60g
- Asperges cuites (bocal) 100g
- Huile de tournesol 1 càs
- Herbes au choix : basilic, coriandre, persil

Sauce pesto au basilic :

Réaliser une sauce pesto maison en mixant les ingrédients suivants :

- Basilic 25g
- Pignons de pins 15g
- Parmesan râpé 20g
- Huile d'olive 30mL
- 1 grosse gousse d'ail

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 10 minutes
Pour 2 personnes

1. Préparer la sauce pesto (sauf si elle est industrielle).
2. Dans une casserole : faire cuire les pâtes fraîches dans l'eau bouillante en respectant le temps de cuisson indiqué sur le paquet.
3. Quand les pâtes sont cuites, les égoutter et les mélanger à la sauce pesto.
4. Enlever le gras sur les tranches de jambon cru et couper les tranches en fines lamelles.
5. Égoutter le bocal d'asperges.
6. Dans une poêle avec un filet d'huile de tournesol : faire cuire sur feu moyen les noix de St Jacques.
7. Ciseler finement les herbes aromatiques.
8. Servir les tagliatelles au pesto avec les lamelles de jambon cru, les St Jacques, les asperges et parsemer d'herbes aromatiques.



@Recettes100faim.fr

Margaux Letort – Diététicienne & Blogueuse Culinaire

www.recettes100faim.fr