



Pour 4 personnes

Pesto

3/4 tasse (75 g) de parmesan

3/4 tasse (75 g) de pacanes

1/2 tasse (70 g) de noix de pin

1 grosse poignée de feuilles de basilic

2 grosses poignées de roquette

Le zeste et le jus d'un citron

1/2 tasse (125 ml) d'huile d'olive

1 gousse d'ail

1c. à café de fleur de sel

1 paquet de **spaghettini**

1 grosse poignée de roquette

Dans le robot culinaire, mixer tous les ingrédients jusqu'à consistance onctueuse.

Pendant ce temps, cuire les spaghettinis dans une grande casserole d'eau salée pendant 5 minutes.

Égoutter les pâtes.

Réchauffer le pesto dans la casserole et placez-y les pâtes. Ajouter la roquette supplémentaire et mélanger.

Servir aussitôt.