



Spaghetti au pesto de tomates à l'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 400 g de spaghetti
- Une dizaine de tomates cerises
- 4 pétales de tomates séchées
- Quelques feuilles de basilic

Pour le pesto maison

- 2 gousses d'ail
- 50 g de feuilles de basilic
- 100 g de parmesan
- 10 cl d'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP
- 15 g de pignons de pain
- 1 pincée de gros sel
- Option : olives Lucques du Languedoc AOP

1. Préparer le pesto : peler puis presser les gousses d'ail. Mixer l'ail, les feuilles de basilic et une pincée de gros sel.

2. Ajouter ensuite les pignons et le parmesan, continuer à mixer jusqu'à obtention d'une sauce verte homogène. Ajouter enfin l'huile d'olive et mélanger.
3. Le pesto se conserve quelques jours au réfrigérateur dans un pot hermétique.
4. Préparer les pâtes : cuire les spaghettis selon les indications du paquet.
5. Pendant la cuisson, couper les tomates cerises en 2 puis les faire dorer à la poêle pendant quelques minutes avec un filet d'huile d'olive.
6. Couper les pétales de tomates séchées en morceaux.
7. Lorsque les pâtes sont cuites, les égoutter puis les mélanger sans attendre avec 150 g de pesto.
8. Dresser dans les assiettes. Ajouter les tomates cerises et les tomates séchées. Saupoudrer de parmesan et décorer de feuilles de basilic.

Conseils gourmands

Vous pouvez ajouter quelques pétales d'olives Lucques du Languedoc AOP.

Nous vous conseillons d'utiliser une huile d'olive goût intense de la Vallée des Baux-de-Provence AOP pour ses arômes d'herbe fraîchement coupée, de pomme, d'amandon, d'artichaut cru, de noisette fraîche et de feuille de tomate.

Vous pouvez également utiliser l'une de ces huiles d'olive AOP : Aix-en-Provence, Nîmes, Haute-Provence, Corse - Oliu di Corsica.