



ORECCHIETTES AUX CHAMPIGNONS & PESTO DE NOISETTES

POUR 4 PERSONNES | PRÉPARATION : 25 MIN | CUISSON : 15 MIN

INGRÉDIENTS

Pour un plat de l'amour :

- 350 g d'orecchiettes
- 250 g de champignons de Paris
- 100 g de noisettes
- 30 g de comté
- Quelques grains de raisin noir
- Basilic ciselé (frais ou surgelé)
- Huile d'olive

RECETTE

1. Commencez par préparer les champignons. Ôtez-leur le pied, lavez-les pour enlever tous résidus terreux et émincez-les finement.
2. Dans une poêle huilée, faites cuire vos champignons quelques minutes et égouttez-les si de l'eau en a dégorgé.
3. Ajoutez-y 1 c.s d'huile d'olive, ainsi que le basilic ciselé. Salez et réservez.
4. Mixez ensuite les noisettes de façon à obtenir un mélange sablonneux, et mélangez la poudre obtenue à 3 ou 4 c.s d'huile d'olive, selon la quantité de pesto désirée.
5. Avec le comté, réalisez des copeaux à l'aide d'un économe.
6. Faites cuire les pâtes dans une casserole d'eau bouillante salée durant le temps indiqué. Une fois leur cuisson terminée, égouttez-les et rincez-les sous l'eau froide si vous préférez en faire une salade fraîche.
7. Mélangez aux orecchiettes le pesto de noisettes, les champignons au basilic, les copeaux de comté et pour terminer, ajoutez quelques grains de raisin noirs. Dégustez sans attendre !