

Pâtes au pesto de noix de cajou



Ingrédients :

500 g de pâtes à base de légumineuse (lentilles, pois chiches, ... etc.)

75 g de noix de cajou

6 g de feuilles de basilic fraîches

1 cuillère à soupe de jus de citron

2 cuillères à soupe d'huile d'avocat

2 cuillères à soupe de levure de bière

Du sel (une cuillère à café), Une gousse d'ail

Une poignée de tomates séchées

Préparation :

1 – Faites cuire les pâtes selon les instructions de la marque choisie

2 - Faites chauffer une casserole (feu moyen). Lorsqu'elle est chaude, ajoutez les noix de cajou

3 - Mélanger régulièrement avec une spatule jusqu'à ce que les noix aient obtenu une couleur dorée.

4 – dans un mixeur, versez les noix de cajous torréfiés, l'ail, le basilic, l'huile, les levures et le sel et deux à trois cuillères à soupe d'eau.

5 – Faites revenir les tomates séchées dans une sauteuse pendant 1 à deux minutes pour qu'elles développent leurs arômes puis ajouter le pesto. Si le mélange est trop épais, ajoutez progressivement de l'eau jusqu'à obtenir la consistance d'une sauce onctueuse.

6 – Ajoutez les pâtes au mélange et mélangez. Ajoutez l'assaisonnement et servez !