

SPAGHETTI AU PESTO AIL DES OURS ET COEURS D'ARTICHAUTS



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
spaghetti	500 grammes
coeurs d'artichaut	1 pot
jambon Serrano	150 grammes (Chiffonnade)
Parmesan	
Pesto ail des ours	150 grammes
Feuilles d'ail des ours	100 grammes (lavées et équeutées)
Parmesan	100 grammes
Poudre d'amande	100 grammes
Fleur de sel	1 pincée
poivre	1 pincée
Huile d'olive	200 grammes

Préparation

1. Préparer le pesto d'ail des ours : Mixer les feuilles d'ail des ours lavées et équeutées. Ajouter la poudre d'amande et le parmesan, le sel et le poivre. Ajouter l'huile et mixer à nouveau.

2. Mettre les pâtes à cuire dans une grande quantité d'eau bouillante et salée. Les cuire 2 minutes de moins que ce qui est indiqué sur le paquet. Egoutter et les mettre dans une marmite. Incorporer le pesto d'ail des ours et les cœurs d'artichaut, mélanger et laisser sur le feu 2 minutes.

3. Servir aussitôt en parsemant de parmesan et de chiffonnade de jambon Serrano.
