



GRAINES  
DE  
CURIEUX

# Recette de tagliatelle au pesto de roquette

## Ingrédients

Pour 4 personnes

- 500 g de tagliatelle
- 16 fèves des marais
- Copeaux de parmesan
- Sel

Pour le pesto de roquette

- 100 g de roquette
- 1 dl d'huile colza bio-Graines de Curieux
- 50 g de pignons de pin
- 3 à 4 c à soupe de grana padano râpé
- 1 gousse d'ail (frais si possible)
- 1 pincée de sel.

## Préparation

1. Rassemblez tous les ingrédients du pesto dans le bol d'une moulinette. Mélangez régulièrement de manière à obtenir une pâte homogène. La quantité d'huile utilisée détermine le caractère solide ou crémeux du pesto.
2. Réservez au frigo si nécessaire
3. Ouvrez les gousses des fèves des marais. Blanchissez les « haricots » obtenus 30 secondes, les refroidir à l'eau et les peler.
4. Cuisez les tagliatelles selon les prescriptions du fabricant. Réservez 5 cl d'eau de cuisson et égouttez. Dans une grande poêle rassemblez les pâtes, l'eau et 4 à 6 c à soupe de pesto. Bien mélanger. Ajoutez les fèves au dernier moment.
5. Dresser et garnir de copeaux de parmesan.