



## Un pesto sans basilic

Temps de préparation



Temps total



---

100 g **de pousses d'épinard**

1/2 botte **de menthe, feuilles arrachées**

1 **gousse d'ail, hachée grossièrement**

30 g **de sbrinz râpé**

30 g **de graines de pignon, grillées**

1 dl **d'huile d'olive**

1/2 cc **de sel et de poivre**

500 g **d'orecchiette**

**eau salée, bouillante**

4 cs **de chapelure**

1 cs **de beurre**

**sel, poivre**



Faire cuire al dente les orecchiette dans l'eau salée bouillante, déverser l'eau en gardant env. 1 dl d'eau de cuisson. Placer les orecchiette au chaud.



Mettre quelques feuilles d'épinard de côté et réduire finement en purée le reste avec tous les ingrédients jusqu'au poivre (y c. ce dernier). Ajouter progressivement un peu d'eau de cuisson mise de côté si nécessaire, de sorte à obtenir un pesto visqueux.



Faire rôtir la chapelure en remuant constamment pendant 3 à 5 minutes dans le beurre chaud jusqu'à ce qu'elle devienne croquante. Saler, poivrer.



Mélanger les orechiette avec le pesto, les feuilles d'épinard mises de côté et le reste de l'eau de cuisson. Dresser les pâtes et saupoudrer de miettes.

Garnir avec des pignons.