



# Julie Zyromski

## Spaghetti au pesto de roquette

Portions: 4

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 20 minutes

4



### Ingrédients

#### Pesto

- 1 paquet de roquette de 142 g
- Un bouquet de feuilles de basilic (facultatif)
- 125 ml (½ tasse) de noix de pin rôties
- 1 gousse d'ail, pelée
- 3 ml (½ c. à thé) de sel
- Poivre frais du moulin, au goût
- 125 ml (½ tasse) de parmigiano reggiano rapé (facultatif)
- 125 ml (½ tasse) d'huile d'olive extra vierge

#### Spaghetti

- 1 oignon, émincé
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 500 g de spaghetti (mes préférés les Spaghetti N°5 Barilla)
- 500 ml (2 tasses) de tomates cerises, tranchées en deux
- Copeaux de parmigiano reggiano (facultatif)
- Poivre frais du moulin
- Quelques feuilles de roquette (facultatif)
- 30 ml (2 c. à soupe) de noix de pin grillées

### Étapes

#### Pesto de roquette

- Au robot\*, hacher finement tous les ingrédients sauf l'huile d'olive.
  - Transférer dans un bol et incorporer l'huile d'olive. Réserver.
- Note: Vous pouvez conserver le pesto jusqu'à 2 semaines dans un contenant hermétique au réfrigérateur.

#### Spaghetti

- Porter à ébullition une grande casserole d'eau salée.
- Pendant ce temps, dans une grande casserole, cuire à feu doux l'oignon dans l'huile d'olive jusqu'à tendreté. Retirer du feu et mettre de côté.
- Cuire les pâtes de 1 à 2 minutes de moins qu'indiqué sur l'emballage et transférer dans les oignons en prenant soin de récupérer 1 tasse d'eau de cuisson.
- Verser le pesto de roquette dans les pâtes et bien mélanger.
- Ajouter ½ tasse d'eau de cuisson à la fois en mélangeant. Les pâtes doivent être bien humides, mais sans y trouver de l'eau au fond. Il se pourrait qu'une ½ tasse suffise.
- Ajouter la roquette supplémentaire, les tomates, le parmesan, les noix de pin. Poivrer généreusement.

Servir aussitôt!

\*Mon robot préféré pour faire ce genre de recette est le "Tout en Un" de Breville. Trouvez le ici: [Tout en un](#)