



Pâtes au pesto de moutarde et queues de crevettes



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

425 grammes de fettucine
1 décilitre d'huile d'olive
400 grammes de queues de crevettes (21/25)
1 poignée de feuilles de basilic
1 gousse d'ail (pelée)
50 grammes de pignons de pin
3 cuillères à soupe de moutarde
sel marin

Méthode de préparation

- 1.** Cuissez les pâtes selon les indications de l'emballage, dans une eau légèrement salée. Égouttez et réservez une louche d'eau de cuisson.
- 2.** Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle, et faites-y revenir les queues de crevettes. Réservez-les au chaud sous une feuille d'aluminium.
- 3.** Mixez les feuilles de basilic avec la gousse d'ail, les pignons de pin, la moutarde, le reste d'huile d'olive et la fleur de sel.
- 4.** Mélangez les pâtes avec le pesto à la moutarde. Ajoutez l'eau de cuisson et mélangez bien.
- 5.** Servez avec les queues de crevettes.