Spirellis au pesto d’asperges vertes et au chèvre à pâte dure

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

500 grammes d'asperges vertes
bouquet basilic
2 décilitres d'huile d'olive
100 grammes de fromage de chèvre à pâte dure (râpé + un peu)
50 grammes de pignons de pin
2 gousses d'ail
400 grammes de spirellis
sel

Méthode de préparation

1. **Blanchissez les asperges vertes à l'eau salée. Égouttez-les et rincez-les à l'eau froide. Laissez bien égoutter. Au robot ménager, mixez les asperges, le basilic, l'huile d'olive, le fromage de chèvre, les pignons de pin, l'ail, le sel et le poivre.**

2. **Faites cuire les spirellis dans de l'eau légèrement salée en suivant les instructions sur l'emballage. Égouttez-les et ajoutez directement le pesto avant de mélanger.**

3. **Garnissez de fromage de chèvre.**