

Spaghettis sauce pesto



4X personnes • Facile • Préparation 13 mn • Cuisson 13 mn



Ingrédients

Pour les spaghettis :

- ✓ 1/2 paquet de **Spaghettis Loprofin** (soit 250 g)
- ✓ 20 g d'huile d'olive
- ✓ Sel, poivre

Pour la sauce :

- ✓ 60 g de feuilles de basilic frais
- ✓ 300 mL d'huile d'olive fruitée
- ✓ 1 paquet de **Crackers aux herbes Loprofin** (soit 150 g)
- ✓ Sel, poivre



Préparation

Cuire dans un grand volume d'eau bouillante salée et contenant un peu d'huile les **Spaghettis Loprofin** "al dente" soit à peu près 13 mn. Rafraîchir à l'eau tiède. Bien les égoutter.

Les placer dans un plat contenant la sauce pesto et les mélanger de bas en haut. Servir aussitôt.

Sauce pesto : Passer au mixer les **Crackers aux herbes Loprofin** afin de les réduire en poudre.

Mixer ensemble l'huile et les feuilles de basilic. Assaisonner. Ajouter la poudre de crackers.

Mélanger rapidement au fouet. Ajouter la sauce sur les pâtes au moment de servir.

Pour une portion	Valeur énergétique	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
	1071 kcal	0,92 g	26 mg	26 mg	8 mg	43 mg	24 mg	13 mg
		1 1/3 part	1 part	4/5 part	4/5 part	1 part		

Plats

Loprofin