

TAGLIATELLES AU PESTO, TUILES DE PARMESAN ET GOUSSES D'AIL CONFITES



4 pers

40 min

10 min

VOTRE PANIER NETTO

- 500 g de tagliatelles fraîches
-
- 1 pot de sauce pesto
-
- 150 g de parmesan
-
- 20 cl d'huile d'olive
-
- 4 gousses d'ail

PRÉPARATION

1. Faites cuire à feux doux vos gousses d'ail avec la peau dans de l'huile d'olive pendant 30 min en démarrant à froid.
2. Faites cuire vos tagliatelles 4 min dans une grande casserole d'eau bouillante salée.
3. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, saupoudrez le parmesan et faites cuire 5 min à 160° C, jusqu'à ce qu'il ait une couleur dorée.
4. Égouttez vos pâtes et ajoutez la sauce pesto.
5. Cassez votre parmesan en tuiles pour décorer vos assiettes de pâtes. Ajoutez une gousse d'ail confite par assiette.