

Spaghettis au pesto

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Coût : pour toutes les bourses

Ingrédients :

- 1 bouquet de basilic
- 1 gousse d'ail
- 50 g de pignons de pin
- 8 cl d'huile d'olive
- 25 g de parmesan râpé
- 25 g de pecorino
- Sel, poivre
- 1 sachet de spaghettis
- Gros sel



Pour la décoration : olives noires, poivron rouge ou tomate, céleri ou coeur de palmier

Préparation :

1. Placer les feuilles de basilic et l'ail dans un mixeur, avec les pignons de pin, et la moitié de l'huile.
2. Mixer pour obtenir une purée, ajouter le reste de l'huile et le parmesan râpé avec le pecorino (en garder une partie pour la décoration). Mixer à nouveau. Sinon réaliser le pesto au mortier et au pilon.
3. Faire cuire les spaghettis dans une casserole remplie d'eau salée en respectant le temps indiqué sur le sachet. Égoutter.
4. Mélanger le pesto avec les spaghettis et saupoudrer du parmesan râpé qu'il vous reste.
5. Décorer avec les légumes pour faire une tête de monstre !

La mousse au chocolat

Ingrédients pour 6 personnes:

- 250g de chocolat
- 6 oeufs
- Une pincée de sel



Étape 1

Faites fondre le chocolat au bain-marie.

Étape 2

Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs. Versez un à un les jaunes dans le chocolat en mélangeant énergiquement.

Étape 3

Ajoutez le sel dans les blancs et battez-les en neige, très fermes.

Étape 4

Incorporez les blancs à votre chocolat à l'aide d'une spatule en soulevant la préparation de bas en haut.

Étape 5

Verser dans des coupelles puis placer votre mousse au réfrigérateur, au moins 2h.