



1. Faites cuire les spaghettis dans de l'eau bouillante salée selon les indications figurant sur le paquet avec quelques gouttes de jus de citron.
2. Mixez ensemble les herbes, les pousses d'épinards, l'oignon (avec le vert), le parmesan, les noix de cajou, les baies roses, du sel, du poivre et un filet d'huile d'olive.
3. Égouttez les spaghettis, mélangez-les au pesto, ajoutez les boules de mozzarella égouttées, un filet d'huile d'olive et servez aussitôt.



Les pâtes réclament beaucoup d'eau. Respectez la règle absolue suivante : 1 litre d'eau pour 100 g de pâtes. Alors, vos pâtes ne colleront pas !

Pour éviter que vos pâtes accrochent au fond de la casserole, créez un petit tourbillon dans l'eau bouillante avec votre cuillère en bois avant de mettre vos pâtes.

Super facile
20 mn de préparation
10 mn de cuisson
Bon marché
Veggie

Ingrédients pour 6 pers. :

600 g de gros spaghettis
(ou une autre variété de
pâtes)
1/2 citron
500 g de mini-boules de
mozzarella
1 poignée de pousses
d'épinards
1 bouquet de cerfeuil
1 bouquet de persil plat
1 oignon nouveau
80 g de parmesan
80 g de noix de cajou
1 c. à café de baies roses
Huile d'olive
Sel
Poivre du moulin

Variante :

Vous pouvez faire griller
les noix de cajou à sec au
four (à 180 °C).

