



Pâtes aux choux de Bruxelles rôtis et pesto aux noisettes



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

500 grammes de choux de Bruxelles (émincés)
1 1/2 décilitres d'huile d'olive
100 grammes de noisettes
1 bouquet de persil plat
1 gousse d'ail
75 grammes Parmesan (+ un peu)
400 grammes de spaghetti
1 citron (le zeste râpé)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Répartissez les choux de Bruxelles émincés sur une plaque de cuisson et aspergez-les de 1/2 dl d'huile d'olive. Mélangez bien. Salez et poivrez. Laissez cuire pendant ± 25 minutes dans un four préchauffé à 200 °C ou jusqu'à ce que les choux de Bruxelles soient joliment caramélisés.
- 2.** Pendant ce temps, préparez le pesto : mixez le reste de l'huile d'olive avec les noisettes, le persil plat, l'ail pelé et le parmesan jusqu'à obtenir un pesto épais.
- 3.** Laissez cuire les spaghettis dans de l'eau légèrement salée selon les indications sur l'emballage. Juste avant d'égoutter, prélevez une tasse d'eau de cuisson et réservez-la. Égouttez.
- 4.** Remettez les spaghettis dans la casserole, ajoutez les choux de Bruxelles rôtis et le pesto. Mélangez bien et versez éventuellement un peu d'eau de cuisson pour obtenir une sauce bien onctueuse. Présentez les pâtes sur un plat et garnissez de parmesan et de zeste de citron.