

Pâtes aux noix de Saint-Jacques et pesto au brocoli

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

pour le pesto au brocoli :

1 branche de brocoli (en bouquets)
75 grammes de parmesan
30 grammes de pignons de pin
1 gousse d'ail
1 poignée de feuilles de basilic
huile d'olive
500 grammes de linguine
16 noix de Saint-Jacques
huile d'olive
250 grammes de tomates cerises (coupées en deu)
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Préparez le pesto au brocoli : laissez cuire le brocoli et rincez-le à l'eau froide. Laissez-le bien égoutter. Mixez le brocoli, le parmesan, les pignons de pin, l'ail, le basilic et un généreux filet d'huile d'olive. Réservez.**
2. **Laissez cuire les linguines dans de l'eau légèrement salée.**
3. **Séchez les noix de Saint-Jacques et saisissez-les brièvement de chaque côté dans une poêle bien chaude avec de l'huile d'olive. En fin de cuisson, ajoutez les tomates cerises. Salez et poivrez bien.**
4. **Égouttez les linguines et mélangez-les avec les noix de Saint-Jacques et les tomates cerises dans la poêle. Ajoutez le pesto au brocoli et mélangez bien. Servez immédiatement.**