




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 deux)
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.