



# Spirellis au pesto d'asperges vertes et au chèvre à pâte dure



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

500 grammes d'asperges vertes  
bouquet basilic  
2 décilitres d'huile d'olive  
100 grammes de fromage de chèvre à pâte dure (râpé + un peu)  
50 grammes de pignons de pin  
2 gousses d'ail  
400 grammes de spirellis  
sel

## Méthode de préparation

- 1.** Blanchissez les asperges vertes à l'eau salée. Égouttez-les et rincez-les à l'eau froide. Laissez bien égoutter. Au robot ménager, mixez les asperges, le basilic, l'huile d'olive, le fromage de chèvre, les pignons de pin, l'ail, le sel et le poivre.
- 2.** Faites cuire les spirellis dans de l'eau légèrement salée en suivant les instructions sur l'emballage. Égouttez-les et ajoutez directement le pesto avant de mélanger.
- 3.** Garnissez de fromage de chèvre.