

## Linguines aux carottes et pesto

4 portions

### Matériel nécessaire :

- ❖ casserole
- ❖ passoire à pâtes
- ❖ cuillère de bois
- ❖ couteau d'office
- ❖ couteau Économe

### Ingrédients :

- ❖ 200 g de linguines faits de semoule de blé dur (une bonne poignée)
- ❖ 4 carottes
- ❖ 30 ml de pesto
- ❖ 30 ml d'huile d'olive
- ❖ au goût sel, poivre

### Méthode :

#### Cuire les linguines et préparer les carottes

Chauffer de 3 litres d'eau. Dès que l'eau bout, ajouter un peu de sel puis plonger les pâtes dans l'eau bouillante. Lorsqu'elles commencent à ramollir, les remuer de façon à bien les répartir dans l'eau. Cuire 5 minutes, puis égoutter aussitôt.

Peler les carottes et les couper en fines lanières avec le couteau Économe.

#### Sauter les linguines

Dans une poêle antiadhésive, chauffer l'huile, puis ajouter les lanières de carottes et laisser cuire doucement pendant quelques minutes. Ajouter ensuite les linguines, bien les mélanger avec les lanières de carottes. Incorporer le pesto en remuant, laisser chauffer suffisamment, puis servir.

**Variante :** Remplacer les carottes par 2 courgettes et le pesto par 5 ml d'ail.