



Linguine, poulet et pesto printanier



4 pers



20 mn

Les ingrédients

- 500 g Filet de poulet
- 500 g Linguine
- 1 botte Radis
- 40 g Parmesan râpé
- 40 g Amandes
- 1 Gousse d'ail
- 2 c. à s. Jus de citron
- 4 c. à s. Huile d'olive
- Sel fin
- Poivre moulu

La recette

Etape 1

Cuire les pâtes dans une casserole d'eau bouillante salée selon le temps indiqué sur le paquet. Égoutter en conservant un peu d'eau de cuisson.

Etape 2

Pendant ce temps, couper les filets de poulet en lamelles et les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive 6 à 8 minutes. Saler, poivrer et réserver.

Etape 3

Séparer les fanes des radis, les rincer et les sécher. Peler la gousse d'ail.

Etape 4

Placer les fanes de radis, l'ail, les amandes, le parmesan, le jus de citron et un peu d'huile d'olive dans un mixeur. Saler, poivrer puis mixer jusqu'à obtenir un pesto lisse.

Etape 5

Verser les pâtes égouttées dans un grand saladier. Ajouter le pesto et un peu d'eau de cuisson pour détendre la sauce, puis mélanger pour bien enrober les pâtes.

Etape 6

Répartir les pâtes au pesto dans les assiettes, ajouter les lamelles de poulet et servir chaud.

