



3 personnes



15 minutes



20 minutes

## Tagliatelles au pistou, parmesan et lardons

250 g de tagliatelles  
75 g de lardons  
3 gousses d'ail  
1 càs pignons de pin  
1 bouquet de basilic  
1 morceau de parmesan  
Huile d'olive  
Sel, poivre

- 1- Préparation du basilic :
- 2- Pelez les gousses d'ail.
- 3- Lavez, séchez, effeuillez le basilic et ciselez-le.
- 4- Pilez l'ail, le basilic et les pignons dans un mortier en incorporant de l'huile d'olive petit à petit jusqu'à l'obtention d'un hachis épais
- 5- Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition. Plongez-y les pâtes et faites-les cuire le temps indiqué sur le paquet.
- 6- Pendant ce temps, faites revenir les lardons dans une sauteuse chauffée à blanc jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés
- 7- Faites des copeaux de parmesan à l'aide d'un économe.
- 8- Égouttez les pâtes, versez-les dans la sauteuse de lardons. Ajoutez le pistou, sel, poivre et faites réchauffer en remuant 2 min sur feu doux.
- 9- Répartissez dans des assiettes chaudes et parsemez de copeaux de parmesan.
- 10- Poivrez et servez.