

Salade de pâtes au pesto



Ingrédients

- 8 onces de pâtes fusilli de blé entier (environ 3 tasses)
- 1 tasse de petits bouquets de brocoli
- 2 tasses de feuilles de basilic frais emballées
- ¼ tasse de pignons de pin, *grillés*
- ¼ tasse de Parmesan râpé
- 2 cuillères à soupe de mayonnaise
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra-vierge
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 grosse gousse d'ail, *coupée en quatre*
- ¾ cuillère à café de sel
- ½ cuillère à café de poivre moulu
- 1 tasse de tomates cerises coupées en quatre

Directions

1. Porter une grande casserole d'eau à ébullition. Ajouter les fusilli et les faire cuire selon les instructions de l'emballage. Une minute avant la fin de la cuisson des pâtes, ajouter le brocoli. Cuire pendant 1 minute, puis égoutter et rincer à l'eau froide pour arrêter la cuisson.
2. Pendant ce temps, mettre le basilic, les pignons, le Parmesan, la mayonnaise, l'huile, le jus de citron, l'ail, le sel et le poivre dans un mini robot culinaire. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit presque homogène. Transférer dans un grand bol. Ajouter les pâtes et le brocoli, ainsi que les tomates. Mélanger pour enrober. Savourer!

**Veuillez noter que cette recette a été traduite avec un traducteur automatique. Nous nous excusons pour les éventuelles erreurs dans le texte. Nous apprécions votre patience alors que nous nous efforçons de fournir des services bilingues.*