

Salade de pâtes au pesto de bette

CARIBOU

Recette de Julie Aubé - Photo de Rachel Ouellette
Magazine Caribou - cariboumag.com

 4 portions

INGRÉDIENTS

Pesto (donne environ 1 tasse)

½ tasse (125 ml) de fleur d'ail hachée
2 tasses (500 ml) de feuilles de bettes à carde, mesurées tassées
1 tasse (250 ml) d'un mix de verdure d'été (fanons de radis ou de rabioles, roquette, kale, etc.), mesuré tassé
¼ tasse (60 ml) de basilic et/ou menthe
¼ tasse (60 ml) d'oignon vert et/ou ciboulette haché
¼ tasse (60ml) d'huile de caméline
1 ½ c. à soupe (22,5 ml) de vinaigre de cidre
Sel au goût

Pâtes

1 paquet de 500g de pâtes courtes
Huile locale
1 tasse (250 ml) de cardes coupées en petites lanières
2 tasses (500 ml) de fromage en grains haché grossièrement
Plein de fleurs comestibles



PRÉPARATION

1. Cuire les pâtes selon les indications. Transférer dans un gros bol avec un peu d'huile pour empêcher qu'elles ne collent. Laisser tempérer à température ambiante.
2. Pendant ce temps, dans un robot, mixer tous les éléments du pesto, sauf l'huile. Hacher jusqu'à une texture fine et ajouter l'huile en filet en laissant le moteur tourner. Assaisonner au goût.
3. Mélanger le pesto avec les pâtes tempérées, puis ajouter les cardes et le fromage en grains.
4. Décorer avec les fleurs.

NOTE

Comme en témoigne les nombreuses «options» proposées dans les ingrédients de la recette, les substitutions de légumes ou d'herbes sont nombreuses, de manière à pouvoir s'adapter facilement à ce qui est disponible dans nos jardins, nos paniers, ou à nos trouvailles au marché!