

SUPRÊMES DE PINTADE

AU PESTO



Photo non contractuelle.

INGRÉDIENTS : 4x



30 mn |

35 mn

- 4 suprêmes de pintade
- Huile d'olive
- 16 tomates cerises
- 250 g de tagliatelles

Sauce pesto

- 60 g de basilic environ
- 30 g de pignons
- 1/2 gousse d'ail
- 125 ml d'huile d'olive
- 50 g de parmesan râpé
- Sel, poivre

- ▶ Faire rôtir les suprêmes au four 20 mn, thermostat 7/8 (220°C) les réserver au chaud.

Sauce Pesto

- ▶ Émincer la gousse d'ail et la couper en petits morceaux. Hacher le basilic. Faire griller les pignons une petite minute jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Mixer les pignons, l'ail, l'huile d'olive et le parmesan râpé. À la fin, ajouter le basilic et mixer encore une fois jusqu'à ce que la sauce soit lisse. Assaisonner de sel et de poivre en goûtant la sauce. Maintenir en bain-marie.
- ▶ Cuire les tagliatelles dans de l'eau frémissante avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et une pincée de gros sel entre 7 et 9 mn. Rôtir les tomates à la poêle avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive au dernier moment.
- ▶ Dresser sur une assiette.

SAVEL

Saint Sébastien - BP 20 - 29870 Lannilis - France
 Tél. +33 (0)2 98 04 01 05 - Fax +33 (0)2 98 04 07 49
 Fax export +33 (0)2 98 04 88 40

contact@savel.fr - www.savel.fr

HISTOIRE DE PASSION