

Encornets et pâtes au pestou

Effeuillez du basilic avec quelques gousses d'ail.

Hachez le tout avec de l'huile d'olive (1 dl pour 200 gr de pâtes)

Salez, poivrez

Découpez l'encornet en rondelles

Cuisez les pâtes « al dente »

Verser sur les pâtes la préparation au basilic et l'encornet sauté très rapidement à l'huile d'olive.

Bon appétit

Recette de Louis JENOUVRIER