

les recettes d'Alice

Pâtes et pommes de terre



INGREDIENTS

500 g de pommes de terre nouvelles
500 g de tagliatelles

4



Australien



MATERIEL NECESSAIRE

Casserole passoire



économique



facile



15 min



20 min

PREPARATION ET REALISATION

1-Portez une casserole d'eau légèrement salée à l'ébullition et faites cuire les pommes de terre 10 à 15 min. Egouttez et laissez un peu refroidir, puis pelez et coupez-les en rondelles de 5 mm.

2-Faites cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée.
3-Egouttez dans une passoire en laissant 2 à 3 cuillère d'eau de cuisson dans la casserole.

4-Remettez les pâtes dans la casserole, ajoutez les rondelles de pommes de terre et la moitié du pesto et mélangez bien (Mettez le reste du pesto au frigo pour l'utiliser pour un plat).

5-Goûtez et rectifiez l'assaisonnement, puis servez aussitôt...

CONSEILS ET ASTUCES

Ce plat est un bon exemple de ce pays pluriculturel

Alice Délice



les recettes d'Alice

Pesto aux noix de macadamia



INGREDIENTS

50 g de feuilles de basilic fraîches sel et poivre du moulin
75 g de noix de macadamia non salées
grossièrement hachées
2 gousses d'ail hachées
17,5 cl d'huile d'olive vierge extra
50 g de parmesan finement râpé



MATERIEL NECESSAIRE

Mixeur râpe au fromage pilon



PREPARATION ET REALISATION

1-Hachez finement le basilic, les noix de macadamia et l'ail au mixeur. Tout en continuant à le faire tourner, ajoutez peu à peu l'huile en un fin filet pour bien l'amalgamer.

2-Versez dans un bol, incorporez le parmesan et assaisonnez à votre goût.



CONSEILS ET ASTUCES

Les noix, avec leur texture crémeuse, sont idéales pour préparer des sauces.

Alice Délice

