

**Spaghetti roquette pignons
citron (vegan, sans gluten)**

Spaghetti roquette pignons citron



Ingrédients pour 2 personnes :

- 60 à 80 g de spaghetti avec ou sans gluten, selon votre préférence
- 2 c. à soupe de pignons de pin
- 2 ou 3 tomates séchées à l'huile, selon la taille
- 8 à 10 olives noires
- 2 belles poignées de roquette
- Le zeste de l'agrume de votre choix (pour moi, un citron "Meyer", doux – vous pouvez opter pour une orange, un citron jaune ou vert, un pomelo...).
- Deux filets d'huile d'olive parfumée
- Fleur de sel et poivre ou 5 baies, au goût

Déroulement de la recette :

1. Cuire les spaghetti al dente (11 minutes pour la marque Rummo).
2. Pendant ce temps-là, dans une poêle, faire griller 2 c. à soupe de pignons de pin à sec, à feu moyen pendant 3-4 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Attention, les pignons peuvent rapidement brûler.
3. Lorsque les pignons sont légèrement dorés, arrêter le feu et déposer dans la poêle 2 ou 3 tomates séchées à l'huile égouttées ainsi que 8 olives noires.
4. Laver 2 belles poignées de roquette puis la sécher. La répartir dans 2 assiettes creuses.
5. Bien égoutter les spaghetti et les répartir dans les assiettes, sur la roquette.
6. Ajouter ensuite les pignons, les tomates séchées et les olives.
7. Zester avec l'agrume bio de votre choix (pour moi, un citron "Meyer", doux).
8. Ajouter un filet d'huile d'olive parfumée, saler et poivrer légèrement puis servir aussitôt.

Le p'tit truc en plus : Pour un côté original, répartissez la pulpe d'un fruit de la passion sur vos pâtes.

[themoneytizer id=13364-16]