

# Spaghetti roquette pignons citron (vegan, sans gluten)

Récemment, j'ai partagé avec vous un article dans lequel j'ai photographié [mes repas rapides et faciles du soir](#), entièrement végétaliens (c'est-à-dire exempts de produits d'origine animale) et sans gluten (sans blé ni dérivés). J'aurais tout à fait pu inclure dans ce billet cette belle assiette de pâtes. Néanmoins, je voulais la publier sous format recette plutôt qu'article de blog, et c'est pourquoi, ce matin, je vous retrouve avec des spaghetti roquette pignons citron.

Il s'agit d'un plat tout simple à préparer, qui nécessite tout de même d'opter pour des pâtes sans gluten de qualité, qui se tiennent bien à la cuisson, ce qui n'est pas évident quand on fait ses courses dans le rayon "sans gluten". Personnellement, en matières de pâtes sans blé, je fais confiance à la marque Rummo, en grandes et moyennes surfaces et épiceries. J'ai entendu du bien des Barilla également. Le gage de qualité, c'est la cuisson longue : si l'emballage indique 5 minutes de cuisson ou moins, oubliez, vos pâtes sont trop fragiles et seront trop molles au service. Sur ce, place à la recette express !



# 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'agrumes 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 et carrément gourmand, répartissez la pulpe d'un fruit de la passion sur vos pâtes.

[themoneytizer id=13364-16]