Pâtes au pesto de basilic frais

Pâtes accompagnées d'un pesto maison préparé au Thermomix TM6 avec du basilic tout juste cueilli. Le pesto est mixé dans le bol du TM6; les pâtes sont cuites à la casserole pour un meilleur contrôle de la cuisson.

4 parts · Quantités adaptées · TM6



INGRÉDIENTS

320 g pâtes sèches (type penne, fusilli ou spaghetti)

40 g feuilles de basilic frais

1 gousse d'ail

30 g pignons de pin

80 g parmesan râpé

≈ 55 g huile d'olive (60 ml)

1 cuillère à café sel

½ cuillère à café poivre moulu

15 ml jus de citron

Scannez pour ouvrir les étapes guidées sur le site.

PRÉPARATION

1. Ajouter 320 g pâtes sèches (type penne, fusilli ou spaghetti). Réserver ; les pâtes seront cuites à la casserole séparément du pesto.
2. Préparer une grande casserole d'eau, porter à ébullition, saler généreusement (environ 10 g de sel par litre).
3. 00:00 · Sans chauffe · 0. Cuire les pâtes dans la casserole bouillante selon le temps indiqué sur le paquet pour obtenir 'al dente'. Goûter une pâte à la fin du temps pour vérifier la cuisson.
4. Ajouter 40 g feuilles de basilic frais. Ajouter les feuilles de basilic dans le bol du Thermomix en veillant à les tasser légèrement.
5. Mettre le couvercle et le gobelet doseur.
6. 10:00 · Sans chauffe · 7. Hacher les feuilles de basilic par impulsions. Si le bol est très plein, ajouter les feuilles en deux fois.
7. Ajouter 1 gousse d'ail. Ajouter la gousse d'ail pelée dans le bol.
8. Fermer le couvercle et remettre le gobelet.
9. 03:00 · Sans chauffe · 7. Hacher l'ail finement. Surveillez la consistance et arrêtez si l'ail est suffisamment réduit.
10. Ajouter 30 g pignons de pin. Ajouter les pignons de pin dans le bol.
11. Refermer le couvercle et assurer le gobelet.

Pâtes au pesto de basilic frais

12. 05:00 · Sans chauffe · 7. Mixer les pignons avec le basilic et l'ail jusqu'à obtenir une texture homogène mais encore légèrement granuleuse.
13. Ajouter 80 g parmesan râpé. Ajouter le parmesan râpé dans le bol.
14. Fermer le couvercle et remettre le gobelet doseur.
15. 05:00 · Sans chauffe · 6. Incorporer le fromage au mélange. Contrôler la texture ; arrêter si le mélange est homogène.
16. Ajouter ≈ 55 g huile d'olive (60 ml). Verser l'huile d'olive par le trou du couvercle pendant le mixage doux pour émulsionner.
17. Mettre le couvercle et préparer à mixer doucement pour émulsionner (vitesse réduite).
18. 10:00 · Sans chauffe · 4. Émulsionner l'huile avec la pâte de basilic. Si nécessaire, arrêter et racler les parois avant de poursuivre.
19. Ajouter 1 cuillère à café sel. Ajouter le sel dans le bol.
20. Refermer le couvercle.
21. 02:00 · Sans chauffe · 3. Bien intégrer le sel. Goûter ensuite et ajuster si besoin.
22. Ajouter ½ cuillère à café poivre moulu. Ajouter le poivre moulu dans le bol.
23. Fermer le couvercle.
24. 02:00 · Sans chauffe · 3. Mélanger doucement pour répartir le poivre.
25. Ajouter 15 ml jus de citron. Ajouter le jus de citron pour apporter de la fraîcheur et équilibrer l'assaisonnement.
26. Fermer le couvercle et préparer un dernier mixage court.
27. 05:00 · Sans chauffe · 3. Intégrer le citron, goûter et rectifier sel/poivre ou huile si nécessaire.

Points de cuisson : cuire les pâtes al dente selon le temps indiqué sur le paquet et vérifier à la dégustation (goûter une pâte). Pour le pesto, mixer par

Pâtes au pesto de basilic frais

courtes impulsions si vous préférez une texture granuleuse, ou laisser tourner un peu plus longtemps pour un pesto plus lisse. Adapter la quantité d'huile pour obtenir la consistance souhaitée (plus ou moins fluide). Goûter et rectifier sel et poivre à la fin. Cette proposition nécessite une vérification en cuisine : texture du pesto, cuisson des pâtes et équilibrage en sel/acidité selon votre basilic et fromage. Respectez la limite de remplissage du bol TM6 (2,2 L) : les quantités proposées pour le pesto tiennent dans le bol. Si votre basilic est très volumineux, ajouter les feuilles en plusieurs fois et remixer entre chaque ajout.
Proposition générée pour votre carnet ; non testée en cuisine.