



## Concours «Régalez-vous au bureau avec les huiles d'olive, bons petits plats à emporter»

### Salade de pâtes aux courgettes et pesto de citron

#### Recette proposée par :

Angélique du blog La gourmandise selon Angie

#### Ingrédients :

##### Pour la salade

- 150 g de pâtes
- 1 petite courgette
- **5 cuillères à soupe d'huile d'olive goût à l'ancienne**
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 1/2 cuillère à café de moutarde à l'ancienne
- sel, poivre

##### Pour le pesto de citron

- 2 citrons
- **10 cl d'huile d'olive goût à l'ancienne**
- 2 cuillères à soupe de pistaches
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe de poudre d'amandes
- 1 cuillère à café de levure maltée
- sel, poivre



#### Préparation :

- Cuire les pâtes selon la cuisson indiquée. Les égoutter.
- Dans un saladier, préparer la vinaigrette : mélanger l'huile d'olive, le vinaigre balsamique et la moutarde. Assaisonner.
- Verser les pâtes et la courgette coupée en petits dés. Mélanger.
- Préparer le pesto : zester un citron, puis peler les 2 citrons. mettre la pulpe dans un mixeur avec le zeste de citron, la gousse d'ail, l'huile d'olive, les pistaches, la poudre d'amande et la levure maltée. Mixer afin d'obtenir un mélange homogène. Assaisonner.
- Servir avec la salade de pâtes.