

Casarecce au pesto d'asperges et tomates

durée totale **25 min.** 10 min. temps de préparation 15 min. temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
3.460 kJ / 827 kcal

Matières grasses: **44 g** Protéines: **32 g**
Glucides: **77 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

Pour les pâtes :

180 g de pâtes casarecce

Pour le pesto :

300 g d'asperges vertes

30 g de parmesan râpé

40 g d'amandes effilées
grillées

1 poignée de feuilles de basilic frais
de

2 càs de feuilles de menthe
fraîche

1 gousse d'ail

3 càs d'huile d'olive

2 càc Huile de sésame grillée
Kikkoman

2 càs Ponzu - un Mélange de
Sauce Soja et Vinaigre,
goût Citron Kikkoman

0,5 càc de poivre noir
fraîchement moulu

Pour servir :

120 g de tomates cerise
coupées en deux

15 g de parmesan râpé

20 g d'amandes effilées
grillées

1 càc de zeste de citron râpé
Quelques feuilles de
basilic

Quelques feuilles de
menthe fraîche

PRÉPARATION

Étape 1

180 g de pâtes casarecce

Faire cuire les pâtes al dente en suivant les instructions du paquet. Les égoutter en réservant environ 50 ml d'eau de cuisson. Remettre les pâtes dans la casserole et réserver au chaud.

Étape 2

300 g d'asperges vertes - **30 g** de parmesan râpé - **40 g** d'amandes effilées grillées - **1 poignée** de feuilles de basilic frais - **2 càs** de feuilles de menthe fraîche - **1** gousse d'ail - **3 càs** d'huile d'olive - **2 càc** Huile de sésame grillée Kikkoman - **2 càs** Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman - **0,5 càc** de poivre noir fraîchement moulu

Retirer les extrémités ligneuses des asperges. Les faire cuire 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais encore légèrement croquantes. Les égoutter et les plonger dans un bol d'eau glacée pour fixer leur belle couleur verte. Les couper en morceaux (réserver les pointes pour le dressage) et les placer dans un mixeur. Ajouter le parmesan, les amandes, le basilic, la menthe, l'ail, l'huile d'olive, l'huile de sésame grillé Kikkoman, la sauce soja citronnée Ponzu Kikkoman et le poivre. Mixer jusqu'à obtenir une texture lisse, en ajoutant un peu d'eau de cuisson des pâtes si nécessaire pour l'onctuosité.

Étape 3

120 g de tomates cerise coupées en deux - **15 g** de parmesan râpé - **20 g** d'amandes effilées grillées - **1 càc** de zeste de citron râpé - Quelques feuilles de basilic frais - Quelques feuilles de menthe fraîche

Mélanger les pâtes avec le pesto et les disposer dans une assiette. Garnir avec les pointes d'asperges réservées et les tomates cerise. Saupoudrer de parmesan, d'amandes effilées, de zestes de citron, de basilic et de menthe.