PROVENCE

Pâtes au pistou

POUR 3 PERSONNES

½ botte de basilic
½ cuil. à café de gros sel
1 gousse d'ail épluchée
10 cl d'huile d'olive
20 g de beurre
40 g de parmesan râpé
15 g de pecorino
Poivre du moulin

Lavez, séchez et effeuillez le basilic, puis mettez-le dans un mortier avec le gros sel et commencez à pister.

Une fois que le basilic a perdu du volume, ajoutez l'ail et continuez à travailler au pilon jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, puis incorporez l'huile d'olive. Réservez dans un saladier en olivier.

Portez à ébullition un grand volume d'eau salée, puis plongez-y les tagliatelles pendant quelques minutes pour qu'elles soient al dente.

Égouttez les tagliatelles, versez-les dans le saladier contenant le pistou et ajoutez le beurre taillé en petit cubes et un peu de parmesan râpé. Mélangez pour enrober les pâtes et créer une émulsion avec leur humidité. Parsemez du reste de parmesan râpé et de pecorino, puis poivrez et mélangez.
Servez sans attendre.