



TAGLIATELLES DE LÉGUMES CRUS



INGREDIENTS :

- légumes crus entiers BIO (4 courgettes, 4 carottes)
(et/ou radis et/ou concombre)
- 150 g. de pesto aux fanes
- 100 g. de parmesan
- citron
- sel / poivre

1- Nettoyer bien les légumes entiers avec leur peau. A l'aide d'un couteau économe, former des tagliatelles et les placer dans un saladier.

2- Garder vos légumes de côté. Mixer le parmesan et le mélanger au pesto aux fanes, déjà préparé en amont (voir recette pesto aux fanes).

3- Ajouter cette préparation sur vos tagliatelles avec le jus d'un citron. Mélanger le tout et assaisonner à votre convenance. Servir sans attendre, c'est prêt !