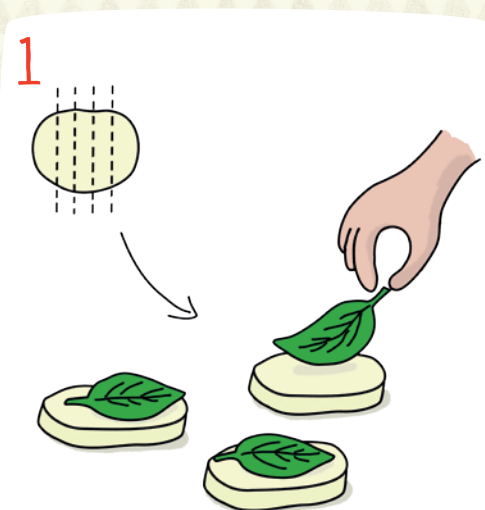


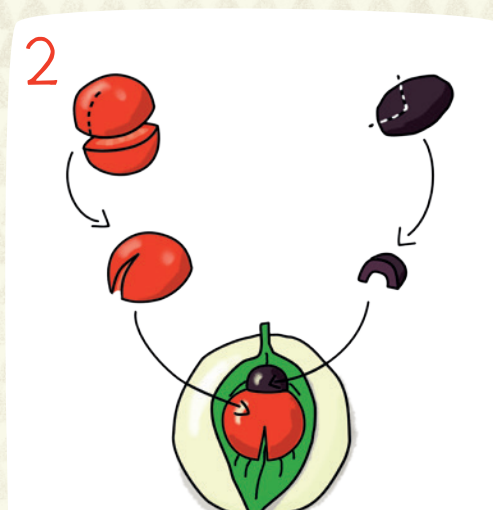
SPAGHETTI DU JARDIN

IL TE FAUT (pour 1 assiette)

- 70 g de spaghetti 
- 1 c. à soupe de pesto* vert 
- 1 boule de mozzarella 
- olives noires 
- 3 feuilles de basilic 
- tomates cerises 



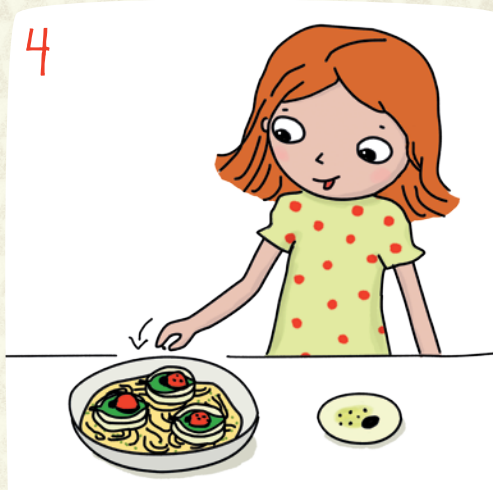
1 Découpe 3 rondelles de mozzarella d'1 centimètre d'épaisseur. Pose une grande feuille de basilic sur chacune.



2 Dépose sur chaque feuille 1/2 tomate cerise fendue et un petit morceau d'olive noire, comme sur le modèle.



3 Fais cuire les spaghetti, égoutte-les et réserve* au chaud avec une cuillère à soupe de pesto et un peu d'huile d'olive pour qu'elles ne collent pas.



4 Dans une assiette, dépose les spaghetti, puis les 3 rondelles de mozzarella. Ajoute de petits morceaux d'olives noires enrobés d'huile d'olive pour faire les points.

L'ASTUCE DU GOURMET

Très chic... essaie la crème de vinaigre balsamique pour faire les pois.

Déposes-en quelques gouttes dans une assiette, et utilise un pinceau fin ou un cure-dent pour les dessiner.

*

Sans les spaghetti, dispose les rondelles mozzarella-coccinelles sur des petits toasts de pain de campagne grillés: parfait pour une entrée ou un buffet d'été!



SPAGHETTI DU JARDIN

SPAGHETTI, PESTO VERT, MOZZARELLA, TOMATES CERISES, OLIVES NOIRES ET BASILIC