

Fusilli au poulet, raisins secs et sauce pesto



2

minutes

Un plat de pâtes avec une riche saveur de noisette et un arôme spécial qui le rend unique.

Si vous voulez goûter la prochaine fois que vous voulez une copieuse sauce au pesto, essayez cette recette !

Ingrédients (pour 4-6 personnes)

1 boîte de pâtes fusilli
4 c.à.s. huile d'olive
15 feuilles de basilic
1 gousse d'ail
1/4 tasse d'amandes
1/4 tasse de noisettes
1/4 tasse de noix de cajou cuites
2 c.à.s. parmesan râpé
2 c.à.s. pecorino romano râpé
3 tasses de poitrine de poulet, cuites et coupées en bouchées
1/4 tasse de raisins secs blonds
1/4 tasse de cassis rouge
sel et poivre fraîchement moulu

Préparation

1. Mettez une grande casserole à bouillir. En attendant, nous préparons la sauce pesto en mélangeant au blender, le basilic, les fruits secs et l'ail.

Procéder pendant 15 secondes puis, avec le mélangeur fonctionnant à vitesse modérée, ajouter l'huile d'olive et 2 glaçons.

Poivre de sel.

2. Cuire les pâtes conformément aux instructions de l'**emballage**. Égoutter et tenir 1 tasse d'eau bouilli.

3. Dans un grand bol, mélanger délicatement le pesto avec les 2 fromages et la tasse d'eau de pâtes. Ajouter et incorporer le poulet cuit, les raisins secs et les pâtes jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.

4. Servir tiède ou à température ambiante, avec des feuilles de basilic et du fromage.