

## ***Tagliatelles aux Crevettes et Pistou***



### ***Ingrédients :***

- . des Tagliatelles
- . quelques crevettes
- . 1 gousse d'ail
- . 1 cuillère à soupe de pignons de pin
- . 50 g de parmesan
- . 25 cl d'huile d'olive vierge traditionnelle du "Moulin à huile de Velaux"
- . 1 bouquet de basilic
- . sel de guérande Le guérandais
- . poivre

### ***Préparation du pistou :***

Mixer finement l'ail, les pignons et le parmesan.  
Allonger cette pâte avec la moitié d'huile d'olive.  
Effeuille le basilic. Ajoutez-le au mélange et mixer finement avec le reste de l'huile d'olive.  
Vous devez obtenir une pâte bien homogène. Saler et poivrer.

Faire cuire vos tagliatelles, les égoutter.  
Dans une assiette disposer vos pâtes, ajouter les crevettes et napper de sauce au pistou.

