



*Pâtes*

# Penne fraîcheur au chèvre, basilic et pignons



**15 min** **5 min** **10 min** **0** **411**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour **4** personnes

400 g **Pâtes Penne**  
50 g **Chèvre frais**  
8 feuille(s) **Basilic**  
2 c. à soupe **Pignons de pin**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Étape 1

Préparation des penne fraîcheur

- 1 Faire griller les pignons dans une poêle sur feu moyen. Les réserver ensuite.
- 2 Faire chauffer une grande casserole d'eau salée.
- 3 Cuire les pâtes selon les indications du paquet.
- 4 Egoutter les pâtes et les réserver dans la casserole. Couvrir d'une feuille de papier absorbant.
- 5 Le papier absorbant posé sur la casserole permet que les pâtes ne collent pas.
- 6 Emietter le fromage et ciseler le basilic.
- 7 Ciseler les herbes au dernier moment, car elles s'oxydent très rapidement et perdent ainsi beaucoup de leur saveur.
- 8 Ajouter le fromage aux pâtes puis remuer, ajouter le basilic, remuer rapidement.

## Étape 2

Dressage

- 1 Servir de suite dans les assiettes puis les parsemer avec

les pignons.