# LINGUINE DI PISTACCHIO E GAMBERI

Durée : 35 mn

Difficulté : 2/5

Nombre de portions : 4

**INGRÉDIENTS**

**Quantité/ Ingrédients**

* 400g de Linguine
* 4 bottes basilic
* 400g de gambas
* 100g de pistache hachée
* 25cl d’huile d’olive
* 5 gousses d’ail
* 50g Pignons de pin
* Tomates cerise
* Jus de citron

**PROGRESSION DE LA RECETTE**

**Étape 1**

Décortiquer les gambas et couper la chair en cubes fins, saler et ajouter un filet de jus de citron et huile d’olive. Réserver au frais

**Étape 2**

Hacher les feuilles de basilic dans un mixeur avec les pignons, les pistaches et les gousses d’ail avec 10cl d’huile d’olive. Saler et poivrer et réserver

**Étape 3**

Faire cuire les linguines pendant 5 mn dans l’eau bouillante salée

**Étape 4**

Égoutter en gardant de l’eau de cuisson

**Étape 5**

Mélanger le pesto basilic et pistache avec l’eau de cuisson.

**Étape 6**

Mélanger la préparation et les linguines dans la poêle

**Étape 7**

Dresser dans une assiette, ajouter le tartare de gambas sur les linguines. Soupoudrer l’assiette de pistache hachée et décorer avec des feuilles de basilic et tomates cerise coupées en 2. Déguster