

## Salade de conchiglionis au pesto et aux légumes d'été

Voici une recette toute fraîche pour l'été, en toute simplicité.

### Ingrédients pour 6 personnes:

- 2 courgettes moyennes
- 2 petits poivrons (1 rouge, 1 orange)
- 2 brins de basilic
- 500g de conchiglionis
- Huile d'Élie
- Sel, poivre



### Pour le pesto :

- 1 gousse d'ail
- 6 brins de basilic (que l'on peut remplacer par de la roquette)
- 50g de parmesan râpé
- 10cl d'huile d'olive
- 30g de pignons de pin (que l'on peut remplacer par des amandes, des noix)
- Piment d'Espelette
- Sel, poivre

1. **Préparer le pesto :** Déposer dans un contenant haut le basilic effeuillé, le parmesan, l'ail et les fruits secs, poivre, piment. Couvrir d'huile d'olive et mixer. Rectifier si nécessaire.
2. **Faire cuire les pâtes** al dente à l'eau bouillante salée. Egoutter, transférer dans un saladier, arroser d'un filet d'huile d'olive et mélanger. Laisser tiédir.
3. **Laver et couper les courgettes** et les poivrons en petits dés. Les faire revenir 10 minutes dans de l'huile d'olive. Sel, poivre. Les ajouter dans le saladier des pâtes. Verser du pesto et mélanger
4. **Répartir la salade de pâtes** dans les assiettes creuses. Ajouter le pesto restant sur le dessus, et décorer de feuilles de basilic.
5. **Servir tiède ou froid.**