

# TRENETTE AU PESTO DE MENTHE ET AU PECORINO

Une recette de pâtes avec une note fraîche apportée par la menthe. Elle pourra être appréciée pour son apport énergétique en cas de perte d'appétit par exemple. Elle est, de plus, rapide à réaliser quand on a une petite faim !

Image not found  
[https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/39/thumbnails/Trenette\\_pesto\\_de\\_menthe.jpg](https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/39/thumbnails/Trenette_pesto_de_menthe.jpg)

Temps de préparation : 15 min - Temps de cuisson : 15 min - Temps de repos : 0 min

## Ingrédients (6 personnes)

- 320 g de pâtes type Trenette
- 300 g de petites tomates vertes
- 120 g de pecorino sarde sec **ou** de fromage de brebis
- 1 bouquet de menthe fraîche
- 1 petit oignon frais
- ½ gousse d'ail
- 30 g d'amandes
- 3 à 4 c. à s. de parmesan râpé
- 5 c. à s. d'huile d'olive

## Préparation

Nettoyer les petites tomates, les peler et les couper en 8.

Couper le petit oignon en rondelles et le faire blondir avec 1 à 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle.

Quand les oignons sont translucides, ajouter les tomates et cuire le tout à feu vif pendant 5 minutes.

Nettoyer les feuilles de menthe et les mixer avec le reste d'huile d'olive et la gousse d'ail.

Ajouter les amandes, le parmesan et un peu d'eau froide. Mixer à nouveau jusqu'à obtenir une sauce lisse et homogène. Râper le pecorino en copeaux.

Cuire les trenettes dans une grande casserole d'eau salée. Lorsqu'elles sont al dente, égoutter les pâtes et les verser dans la poêle contenant les tomates, ajouter le pesto et le pecorino, mélanger et servir le plat décoré de feuilles de menthe.