

# Spaghettis au pistou et pignons

(pour 4 personnes)

1kg de spaghettis

1kg de courgettes

1 bouquet de basilique

250g de pignons

1 sachet de parmesan

Huile d'olive, sel, poivre

Oignon et ail

Laver et couper les courgettes en rondelles ; faire revenir les oignons dans l'huile et cuire les courgettes, laisser cuire, assaisonner

Dans un mixeur mélanger pignons, basilic, parmesans et huile d'olive. Mixer un peu

Faire cuire les spaghettis et rajouter les courgettes puis mélanger le tout

Bon appétit