



## Tagliatelle pesto au brocoli

24/05/2016 à 12h05

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 5 min

Pour 6 personne(s)

### Ingrédients :

- 1 tête de brocoli
- 60g de parmesan
- 6 cl d'huile d'olive
- 2 cuillères à café de miso de riz en pâte
- 3 cuillères à soupe de graines de sésame grillées
- 1 pointe de couteau de gingembre en poudre
- 500 g de tagliatelle

### Préparation :

- Coupez et faites blanchir le brocoli 5 minutes afin qu'il reste croquant. Refroidissez sous l'eau froide ;
- Ajoutez l'huile d'olive, le miso de riz, les graines de sésame et le gingembre ;
- En parallèle, faites cuire vos pâtes (cuisson al dente) ;
- Servez les pâtes avec le pesto au brocoli ;
- Parsemez de parmesan.