

SPAGHETTI PRINTANIER AUX NOISETTES ET À L'OSEILLE

*500 g de spaghettis plats
3 c. à s. d'huile d'olive
3 c. à s. de lait de soja non sucré
3 c. à s. de levure maltée en paillettes
3 feuilles d'ail des ours
sel-poivre
100 g de noisettes
feuilles d'oseille sauvage et de pissenlits
cubes de pain grillé
boutons de pâquerettes
vinaigrette*

Mixer les noisettes au robot, puis les faire griller dans une poêle. Laisser refroidir. Mixer ensemble les noisettes, la levure, le lait de soja, l'huile d'olive, l'ail des ours, du sel et du poivre. Réserver.

Laver l'oseille et le pissenlit. Les mélanger aux croûtons et aux pâquerettes. Assaisonner de vinaigrette.

Cuire les spaghettis selon les instructions du sachet. Les égoutter et les mélanger aussitôt au "pesto" de noisettes. Servir aussitôt, avec la salade d'oseille.