



# TAGLIATELLES DE LÉGUMES CRUS



## INGREDIENTS :

- légumes crus entiers BIO (4 courgettes, 4 carottes)  
(et/ou radis et/ou concombre)
- 150 g. de pesto aux fanes
- 100 g. de parmesan
- citron
- sel / poivre

**1-** Nettoyez bien vos légumes, entiers avec leur peau. A l'aide d'un couteau économe, formez des tagliatelles et les placer dans un saladier.

**2-** Gardez vos légumes de côté. Mixez le parmesan et le mélanger au pesto aux fanes, déjà préparé en amont (voir recette pesto aux fanes).

**3-** Ajoutez cette préparation sur vos tagliatelles avec le jus d'un citron. Mélangez le tout, assaisonnez à votre convenance et servez sans attendre, c'est prêt !