



*Recette extraite du site internet [www.pigeonneau.fr](http://www.pigeonneau.fr)*

## Pigeonneaux rôtis aux pâtes fraîches et au pesto

Pour 4 personnes  
Préparation : 40 minutes  
Cuisson : 10 minutes

300 g de pâtes fraîches  
70 g de pesto  
8 filets de pigeonneau  
4 c. à s. d'huile d'arachide  
8 feuilles de basilic émincées  
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Préparez les pâtes fraîches et le pesto. (Vous pouvez trouver ces produits dans des épiceries spécialisées.)

Assaisonnez les filets de pigeonneau. Dans une poêle suffisamment grande, chauffez l'huile à feu vif et faites-y dorer la viande, côté peau, pendant 5 minutes environ. Retournez les filets et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes.

Réservez au chaud.

Quelques minutes avant de passer à table, plongez les pâtes fraîches dans un grand volume d'eau bouillante salée.

Dès la reprise de l'ébullition, laissez cuire pendant 1 minute. Égouttez les pâtes. Salez et poivrez.

Ajoutez le pesto et mélangez bien.

Répartissez les pâtes dans des assiettes chaudes. Émincez chaque filet de pigeonneau en 4 ou 5 tranches, que vous disposerez sur les pâtes.

Décorez avec les feuilles de basilic. Servez sans attendre, car les pâtes fraîches se ramollissent rapidement.