

Pâtes au basilic

Cuire les pâtes à l'eau salée.

Préparer une sauce avec de l'huile
d'olive sauce avec de l'ail et du basilic.

Verser la sauce sur les pâtes.

travaillés ensemble
au mortier

Pâté aux légumes

Éplucher 4 à 5 gros poireaux après
les avoir grillés.

Les détailler et les faire mijoter avec
de la chair de tomate (environ 750g)

Assaisonner.
Quand le tout est bien réduit, y
mélanger trois œufs entiers. Verser
dans un moule et faire cuire au
bain-marie au four.

Servir froid.