



Les plats principaux

## **Spaghetti aux radis, feta et aïoli**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

#### **Pour le spaghetti**

2 bottes de radis  
200 grammes de pointes d'asperges vertes  
2 gousses d'ail  
2 cuillères à soupe de persil (haché fin)  
1 poignée feuilles de basilic  
100 grammes de feta  
25 grammes de noisettes (hachées gros)  
500 grammes spaghettis  
huile d'olive  
poivre  
sel

#### **Pour l'aïoli**

1 bouquet de basilic  
300 millilitres de huile végétale  
1 gousse d'ail (pressée)  
2 jaunes d'oeuf  
1/2 citron (écrasé)

### **Méthode de préparation**

Pour l'aïoli mixez bien lisse le basilic avec l'huile. Filtrez dans une passoire. Battez les jaunes d'oeuf avec l'ail. Ajoutez un peu de jus de citron et continuez à battre. Versez l'huile tout en battant jusqu'à ce que la sauce commence à s'épaissir. Assaisonnez avec encore un peu de jus de citron, poivre et sel. Réservez au frigo.

Cuisez les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée. Enlevez les feuilles des radis et coupez-les en quartiers. Chauffez un filet d'huile d'olive dans une poêle et pressez-y les gousses d'ail. Ajoutez les radis et les pointes d'asperges et cuisez en remuant jusqu'à ce que les légumes soient à point. Assaisonnez avec persil, poivre et sel.

Égouttez les pâtes et incorporez-y les légumes et les noisettes. Versez le tout dans un grand plat, émiettez la feta dessus et terminez avec les feuilles de basilic. Servez avec l'aïoli.

## Ustensiles de cuisine

Mixeur

Passoire

