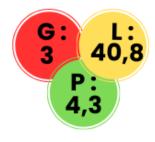
RECETTE: FETTUCINE DE KONJAC & SON PESTO EXPLOSIF



Fettucine de Konjac & son pesto explosif



Pour cette portion:





Ingrédients :

Pour 1 personne :

- 1 paquet de Fettuccine de konjac Envi-Bio*
- · Zestes de citron vert
- 2 C à S Bouillon d'os de poulet*
- · Sel, poivre
- 1/4 gousse d'ail
- 30 g de noix de Macadamia
 Délices Low Carb*
- 50 ml de lait de coco Kara*
- 1 morceau de gingembre frais
- Quelques feuilles de Coriandre

*Les produits en gras sont disponibles sur www.deliceslowcarb.com

Fettucine de Konjac et son pesto explosif

Etapes :

- 1. Dans une poèle, faire griller les noix de macadamia à sec, environ 3 min sans les laisser brûler
- 2. Bien rincer les Fettucine de konjac et les égoutter
- 3 Préparez le pesto : Dans le blender, mixez tous les ingrédients (Noix de macadamia, Lait de coco, ail, gingembre et coriandre)
- 4. Ajoutez au blender 1 à c à S de bouillon d'os en fonction de la texture désirée
- 5. Dans une assiette creuse, ajoutez le pesto, puis déposez les nouilles de konjac par dessus
- 6. Disposez les feuilles de coriandre en déco, salez, poivrez et parsemez de zestes de citron.

Bonne dégustation!