

# RECETTE : FETTUCINE DE KONJAC & SON PESTO EXPLOSIF

## DÉGUSTATION :

La recette de "Fettucine de Konjac & Son Pesto Explosif" vous propose de découvrir ou redécouvrir les fettucine de konjac accompagnées d'un pesto audacieux d'une couleur explosive !

## TEMPS :

**Préparation** : 10 minutes

## PRODUITS DE LA BOUTIQUE UTILISÉS (EN GRAS DANS LA RECETTE):

FETTUCINE DE KONJAC

BOUILLON D'OS DE POULET

NOIX DE MACADAMIA

LAIT DE COCO

## NB :

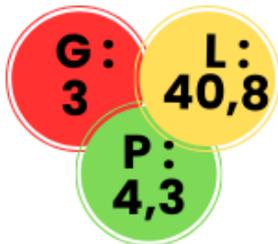
Toutes les recettes ont été élaborées dans le studio Délices Low Carb à Toulouse (31) et calculées avec la **table CIQUAL**.

**Les macronutriments de toutes les recettes ont été calculés et présentés sous la forme de pastilles colorées : G= Glucides, L= Lipides, P= Protéines**

# Fettucine de Konjac & son pesto explosif



Pour cette portion :



## Ingédients :

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](http://www.deliceslowcarb.com)

# Fettucine de Konjac et son pesto explosif

## Étapes :

1. Dans une poêle, 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 !

