

# PÂTES AU PESTO

*400g de pâtes allongées*

*1 bouquet de basilic frais*

*4 c. à s. de pignons*

*40g de tofu*

*(ou 2 c. à s. de yaourt au soja nature)*

*(ou 1 pomme de terre cuite écrasée)*

*1 gousse d'ail écrasée*

*1 tasse de scheese râpé (facultatif)*

*huile d'olive*

*Cuire les pâtes selon les instructions du sachet. Mixer tous les autres ingrédients jusqu'à obtenir une crème, et mélanger aux pâtes lorsqu'elles sont cuites.*