

les pestos



PERS.



Difficulté

Ingrédients

Choisissez votre base: courgettes, fanes de radis ou de navets, pois, fèves, épinards; lavez vos légumes et couper les en morceaux.

Ajoutez-y à votre goût:

à des condiments: ail, échalote?;

à des graines: noix, noisettes, amandes?;

à du fromage: frais ou sec.

Puis mixez l'ensemble des ingrédients avec de l'huile d'olive jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Enfin, assaisonnez avec des épices ou une pointe de citron.

Voilà c'est déjà prêt!

Vous pouvez utiliser ce pesto en apéritif sur des toast ou en accompagnement de pâtes ou viandes.

Pour une meilleure conservation (1 semaine environ), recouvrez la surface de votre pesto avec de l'huile.

