



jardins du nord



Pesto d'ail des ours



Ingrédients

- 200g de feuilles ail des ours
- 30g pignons de pin
- 30g amandes blanches
- 150g d'huile d'olive
- 7g de fleur de sel
- 2 pincées de bon poivre (sauvage de Madagascar par exemple)

Préparation

- Cueillir l'ail des ours feuilles à feuilles et ne prélever que le nécessaire.
- Laver rapidement les feuilles et les essorer dans l'essoreuse à
- Faire torréfier les pignons et les amandes dans une poêle à sec.

- Couper les feuilles et les placer dans le blender avec les pignons, les amandes, le sel et l'huile d'olive. Ajouter le parmesan.
- Mixer le tout jusqu'à obtenir une purée. Mettre en pot.

Le pesto se conserve plusieurs mois.



Bon appétit

Fiche : 🍀 2021 JDN jardins du nord

Pour en parler sur le forum : [ici](#)

Photos : du net