



jardins du nord



Pesto de ciboulette



Ingrédients

- 20 g de ciboulette
- 40 g de parmesan
- 0,5 gousse d'ail
- 100 ml d'huile d'olive
- 10 gr pignons de pin
- Sel, poivre

Préparation

- torréfier les pignons de pin pour qu'ils prennent une couleur brun-doré
- laver la ciboulette et la mettre dans un contenant adapté avec l'huile

- hacher grossièrement la gousse d'ail
- ajouter l'ail et les pignons de pin au reste de la préparation
- mixer le tout finement ou le réduire en purée fine
- incorporer le parmesan et donner à nouveau un petit coup de mixeur
- pour finir, saler et poivrer le pesto



Bon appétit

Fiche : 🌿 2021 JDN jardins du nord

Photos : du net