



# jardins du nord



## Pesto de persil



### Ingrédients

- Une botte de persil (ou de basilic, de livèche, de fanes de navets par exemple)
- 2 c.à.s de graines au choix (tournesol, courge, amande, etc...)
- 40 g de parmesan
- Sel poivre
- 1 gousse d'ail
- 15 cl d'huile d'olive

## Préparation

- Mettre tous les ingrédients dans le mixeur et mixer progressivement par à-coups. Il ne faut pas que le mélange chauffe ni qu'il soit trop lisse.
- Placer le pesto dans un bocal préalablement lavé (à l'eau chaude savonneuse, en rinçant abondamment et en laissant sécher à l'air libre), puis recouvrir d'huile d'olive.
- A conserver quelques jours au frigo.



**Bon appétit**

**Fiche :** 🍀 2021 JDN jardins du nord

**Photos :** du net