

PESTO ÉPINARDS & NOIX DE CAJOU



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Épinards crus 25g
- Noix de cajou 15g
- Huile d'olive 30mL
- 1 grosse gousse d'ail = 4g
- Parmesan 20g
- Poivre

Astuces :

Cette sauce se consomme aussi bien chaude que froide :

- Pour accompagner un plat de pâtes, de la viande, du poisson
- Feuilletés, toasts
- Salades

Variantes :

- Basilic & pignons de pins
- Roquette & noix
- Menthe & amandes

Préparation : 5 minutes | Pas de cuisson
Pour 100g de sauce pesto (= 2 à 3 personnes)

1. Éplucher la gousse d'ail.
2. Laver et égoutter les feuilles d'épinards.
3. Dans un petit mixeur/hachoir : mixer tous les ingrédients jusqu'à obtenir une sauce onctueuse et sans morceaux.
4. Servir chaud ou froid.



@Recettes100faim.fr