

PESTO ROQUETTE & NOIX



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Roquette 25g
- Noix 15g
- Huile d'olive 30mL
- 1 grosse gousse d'ail = 6g
- 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
- Épinard & noix de cajou
- Persil & pistaches

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

1. Éplucher et **émincer** la gousse d'ail.
2. Laver et égoutter la roquette.
3. **Râper** le parmesan
4. Dans un **petit mixeur/hachoir** : mixer d'abord les noix et l'ail.
5. Ajouter ensuite la roquette, le parmesan, l'huile d'olive et le poivre et mixer de nouveau. Rabattre les bords si besoin.
6. Servir **chaud ou froid**.



@Recettes100faim.fr