

PESTO ROSSO



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Huile d'olive 50 mL
- Vinaigre balsamique 1 càc
- 4 à 6 tomates séchées (selon la taille) = 60g
- Parmesan râpé 20g
- Basilic frais 10g
- Poudre d'amandes 20g
- 1 belle gousse d'ail = 6g
- Sel et poivre

Astuces :

- Basilic, persil, roquette ou épinards...
- Amande ou noix, noisettes, pistache, cajou, pignons de pin...
- À servir avec des pâtes fraîches, du poisson, une volaille ou à l'apéro.
- **+ de recettes de pestos sur le blog !**

Préparation : 10 minutes | Pas de cuisson
Pour 150g de sauce (4 à 6 personnes)

1. Éplucher la gousse d'ail et la **couper** en 2 ou en 4 selon la taille.
2. Égoutter les tomates séchées et les découper en **petits morceaux**.
3. **Râper** le parmesan (sauf s'il est déjà râpé).
4. Laver le basilic et **détacher** les feuilles des branches.
5. Dans un **mixeur/hachoir** : déposer l'ail, les tomates séchées et le basilic et **mixer (rabattre les bords si besoin)**.
6. **Ajouter** le parmesan, la poudre d'amandes, le sel, le poivre, le vinaigre balsamique, l'huile d'olive et **mixer de nouveau (rabattre les bords si besoin pour obtenir une texture homogène)**.



@Recettes100faim.fr

Margaux Letort – Diététicienne & Blogueuse Culinaire

www.recettes100faim.fr