

SAUCE PESTO PERSIL & PISTACHES



Ingrédients :

- Persil 25g
- Pistaches décortiquées 15g
- Huile d'olive 30mL
- 1 grosse gousse d'ail = 4g
- Parmesan 20g
- Poivre

Cette sauce est idéale pour :

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

+ de recettes de sauces pestos sur le blog :

- Basilic & pignons de pins
- Épinard & noix de cajou
- Roquette & noix

Préparation : 10 minutes | Pas de cuisson
Pour 100g de sauce pesto (= 2 à 3 personnes)

1. Éplucher et **émincer** la gousse d'ail.
2. **Décortiquer** les pistaches.
3. Laver et **égoutter** le persil.
4. **Râper** le parmesan.
5. Dans un **petit mixeur/hachoir** : mixer d'abord les pistaches et l'ail.
6. Ajouter ensuite l'huile d'olive, le persil, le parmesan et le poivre. **Mixer** de nouveau.



@Recettes100faim.fr