

PESTO DE ROQUETTE



Dans la série des pestos, je voudrais le pesto de roquette ! Ce pesto est très bon, il a un goût bien particulier, que j'aime beaucoup ! C'est tellement bon et tellement facile à faire, vous allez voir !

Ingrédients :

- 40 grs de roquette
- 2 cuillères à soupe de pignon de pin
- 2 cuillères à soupe de parmesan
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel

Préparation :

1, 2 ,3 ... c'est parti !

- Mettre tous les ingrédients, sauf l'huile d'olive, dans le mixeur et mixer.
- Ajouter ensuite l'huile d'olive et mixer à nouveau. La quantité d'huile d'olive déterminera la consistance de votre pesto, qui sera plus ou moins liquide. A vous de juger ! Avec 4 cuillères à soupe, c'est la consistance que j'aime.

Blog « Le lutrin dans ma cuisine »