

## PESTO DE CIBOULETTE

2-3 bouquets de ciboulette (1 tasse)  
2 gousses d'ail  
1/4 tasse de noix  
1/4 tasse de fromage parmesan fraîchement râpé  
plus ou moins 1/3 de tasse d'huile d'olive  
le zeste d'un gros citron  
sel, une pincée de piment d'Espelette

Mettre l'ail au robot.  
Ajouter les noix.  
Ajouter la ciboulette.  
Ajouter le fromage.  
Ajouter finalement l'huile graduellement jusqu'à la consistance voulue.  
Saler et ajouter le piment et le zeste de citron avant de servir.

## PESTO DE FANES DE FENOUIL AU PARMESAN, NOIX DE CAJOU ET CITRON

(Pour ≈ 400 g de pesto) :

6 à 8 tiges de fenouil (avec feuilles)  
1 tige d'ail frais  
75 g de noix de cajou nature  
75 à 100 g de parmesan (ou de pecorino)  
Le jus de ½ citron  
100 à 155 ml d'huile d'olive  
Sel et poivre

Mixez les tiges de fenouil avec l'huile d'olive et le jus de citron. Ajoutez l'ail frais (vert et bulbe), les noix de cajou et le parmesan. Mixez. Assaisonnez. Ajoutez de l'huile et/ou du jus de citron pour que la préparation se mélange soit bien souple.

## PESTO À LA CORIANDRE

Lavez et essorez les feuilles de coriandre, puis mixez le tout au robot. La consistance de ce pesto qui conserve sa belle couleur verte est dense. Si vous préférez une texture plus onctueuse, vous pouvez l'allonger avec du bouillon de volaille ou du lait de coco selon le type de plat préparé.

## PESTO AUX BETTERAVES

Pas si dangereux que ça en a l'air, je vous rassure ! Le pesto aux betteraves est délicieux et fun grâce à sa couleur qui rendra vos pâtes roses flashy! Il plaira aux petits comme aux grands!

## PESTO À LA MENTHE

Même procédé que pour les autres sauces : laver puis mixer les feuilles de menthe. Attention néanmoins à ne pas en abuser, car la menthe donne un goût très fort à la sauce!

## PESTO À LA ROQUETTE

Idem que pour le pesto classique au basilic.

## PESTO AUX POIVRONS ROUGES

Grillez le poivron au four, côté peau vers le haut du four, à 350 °F jusqu'à ce que celle-ci gonfle légèrement. Pelez le poivron et mixer au robot avec le reste des ingrédients.

## PESTO D'ORTIES

Un tour en forêt pour cueillir les feuilles d'orties. Choisir en particulier les 4 plus jeunes feuilles en haut de la plante. Ce sont les plus riches en vitamines et minéraux.

Puis préparer une petite poignée de noisettes grossièrement concassées (avec un marteau) et en mélangeant dans un bol :

3 cuillères à soupe d'huile (d'olive ou de noix)

2 gousses d'ail grossièrement hachées

le jus d'un citron, un pincée de sel et une de poivre

Laver tout d'abord les feuilles d'ortie à l'eau tiède vinaigrée (env. 50-60 g de feuilles) et les essorer.

Puis tout mélanger dans un robot mixeur (sauf les noisettes)

Mettre le mélange dans un bol et y ajouter les noisettes concassées en mélangeant bien.

Il ne reste plus qu'à choisir la façon de déguster ce délicieux pesto : sur des toasts de pain complet, en dip avec des légumes crus, en accompagnement pour les pâtes, en pizza.

Variantes : Le pesto d'épinard est aussi connu que le pesto de basilic en Italie. Pesto aux fanes de radis, aux épinards, à l'ail des ours... Les noisettes servent surtout à apporter une texture croquante au pesto. On peut très bien les

remplacer par des pignons de pin, des graines de tournesol, des noix ou encore des amandes.

Selon l'humeur, on peut y ajouter du parmesan rapé, du persil...

Dernier conseil, le pesto d'ortie a tendance à noircir (à s'oxyder) très rapidement s'il n'est pas consommé directement après sa préparation. Pour le conserver plusieurs jours, le recouvrir d'une couche d'huile d'olive et le placer dans le réfrigérateur entre 2° et 4°.