

Pesto d'Alliaire

pour 4 personnes



Ingrédients :

½ citron (jus)
1 oignon doux de taille moyenne
15 gr de Parmesan
25 gr de pignons de pin
50 ml d'huile d'olive
75 gr de feuilles d'alliaire
sel, poivre

Préparation :

- Rincer, éponger et effeuiller les tiges d'alliaire. Râper le parmesan, ciseler l'oignon.
- Assembler tous les ingrédients dans un récipient. Verser un peu d'huile. Ajouter le jus de citron pour atténuer l'amertume.
- Mixer le tout, terminer avec l'huile jusqu'à bonne consistance. Assaisonner.
- Recommandations : on peut remplacer les pignons de pin par des noisettes, des amandes, des graines de tournesol... Si le pesto n'est pas utilisé tout de suite, il peut se conserver dans un récipient sous une fine couche d'huile.
- Excellent sur des tranches de pain grillées, des crackers, des œufs durs... En guise de "dip" pour des bâtonnets de légumes crus, des gressins... ou en sauce sur un plat de pâtes...