



PESTO DE ROQUETTE ET NOIX



Ingrédients pour un pot de 200ml : 50gr de roquette, 25gr de cerneaux de noix, 20gr de Parmesan râpé, sel, poivre du moulin, huile d'olive vierge extra.

Mettez dans le bol du mixeur la roquette, les noix, le fromage, une pincée de sel et de poivre. Ajoutez 4 à 5 cuillères d'huile d'olive, puis mixez. Ajoutez de l'huile si nécessaire : vous devez obtenir un pesto crémeux (mais pas liquide !) et homogène. Il se conserve au réfrigérateur pendant 2 à 3 jours.