

Pesto de courgettes, sésame et pignons

1

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :

Coût :

Difficulté :

Nombre de personnes :

8

Ajouter
à ma
sélection
ambassadeur

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

20 g de pignons de pin 30 g de des graines de sésame blanc 10 g de des feuilles de basilic frais 2 gousse(s) d'ail rose 360 g de courgettes
1/2 jus de citron jaune 50 g d'huile d'olive 30 g de parmesan râpé du sel fin de Guérande du poivre 5 baies (moulin)

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
Dans le bol, mettre les pignons et les graines de sésame. Mixer 10 secondes - vitesse 10.		10 sec		10	
Ajouter les feuilles de basilic et les gousses d'ail (si vous n'aimez pas trop l'ail, mettez uniquement 1 gousse). Mixer 5 secondes - vitesse 7.		5 sec		7	
Ajouter la courgette non épluchée et coupée en cubes, le 1/2 jus de citron, l'huile d'olive, le parmesan, le sel et le poivre. Mixer 20 secondes - vitesse 7.		20 sec		7	
SUGGESTION : en accompagnement de pâtes, sur des toasts grillés à l'apéritif, sur des légumes etc...				0	