



### **PESTO DE BETTERAVES ROUGES AU BASILIC**

- 250 gr de betteraves rouges déjà cuites (existe sous vide en gamme bio)
- 1 gousse d'ail,
- 2 poignées de noix de cajou,
- 100 gr de parmesan râpé,
- 2 c à s d'huile d'olive,
- 1 belle poignée de feuilles de basilic frais,
- sel & poivre

Mixez le tout.

Se conserve 3/4 jours au frigo. Se déguste à l'apéro avec des légumes crus ou des grisinis.  
Délicieux aussi sur une tartine au fromage de chèvre avec des germes.