



## PESTO DE NOIX

<b>MATÉRIEL :</b>
-------------------

- |                     |
|---------------------|
| - <b>CASSE NOIX</b> |
| - <b>2 RAPES</b>    |
| - <b>1 BLENDER</b>  |

- 2 tasses de noix de Grenoble
- 1 tasse de feuilles de basilic frais
- 1 petite gousse d'ail, (sans le germe)
- 10 càs de parmesan, râpé (ou plus, au goût) (environ 50 gr)
- 5 càs d'huile d'olive
- Sel et poivre

1. A l'aide d'un casse-noix, récolter les cerneaux de noix.
2. Râpez le parmesan et récolter les feuilles de basilic.
3. Dans un blender, mixez tous les ingrédients et ajouter de l'huile pour obtenir un pesto de noix. Ajouter quelques cuillères d'eau (4-5) pour aider le blender à tourner si besoin.

- ✓ Ce pesto se déguste à l'apéro avec des crudités, des toasts ou en tartinaade sur une tartine.
- ✓ Ajouter un filet d'huile d'olive en surface pour conserver le surplus de pesto au réfrigérateur quelques jours ou au congélateur pendant 3 mois.