

Pesto au mesclun



6 pour personnes



10' préparation

Niveau
FACILE

Ingrédients

- Mesclun
- Huile d'olive
- Ail
- Graines de tournesol
- Sel



1 Faites griller les graines de tournesol (ou autres graines de votre choix) dans une poêle sans matières grasses.

2 Lavez le mesclun. A l'aide d'un blender ou d'un robot, mixez le mesclun, l'huile d'olive, l'ail pelé et dégermé, les graines de tournesol et le sel. Mixez bien jusqu'à ce que la consistance soit bien uniforme.

3 Placé au frais, ce pesto se conserve environ une semaine, mais vous pouvez également congeler le pesto en le mettant dans un bac à glaçon et ainsi faire des portions facilement utilisable. Au congélateur il se conserve environ 6-8 mois.

Bon appétit !

