

Epices & moi ...



Pesto de pousses d'épinards & de noisettes

Ce qu'il faut :

{ Pour deux bocaux moyens ou 8 personnes }

250 g de jeunes pousses d'épinards

35 g de parmesan frais

50 g de pécorino frais

35 ml d'huile d'olive

35 ml d'huile de noisettes

1 ou 2 gousse(s) d'ail

40 g de noisettes

Fleur de sel

Poivre noir du moulin

Ensuite, comment faire ?

Rincer et sécher les pousses d'épinards.

Faire griller les noisettes à sec dans une poêle.

Dans le bol du robot, hacher les pousses d'épinards avec les noisettes, les fromages coupés en dés, ainsi que la gousse d'ail.

Verser au fur et à mesure l'huile d'olive et l'huile de noisettes sans cesser de mixer par impulsion jusqu'à l'obtention d'une pâte légèrement grumeleuse.

Ajouter la fleur de sel selon l'assaisonnement désiré et faire un ou deux tours de moulin à poivre.

Mélanger avec des pâtes au choix et déguster.