



PESTO à LA ROQUETTE SAUVAGE

Préparation

5-10 min

Préparation

Mélanger les pignons de pin, la roquette, le parmesan, l'huile d'olive et la gousse d'ail dans un blender.

Assaisonner et mélanger jusqu'à obtenir une sauce.

Garder au réfrigérateur jusqu'à 5 jours.

Ingrédients

Pesto à la Roquette Sauvage:

50g de pignons de pin, rôtis

100g de roquette sauvage

50g de parmesan, finement râpé (ou une alternative végétarienne)

150ml d'huile d'olive de bonne qualité

1 gousse d'ail