

Pesto d'ail des ours

Ingrédients :

50 g de feuilles d'ail des ours

20 g de pignons

1 à 2 gousses d'ail

0,5 dl d'huile d'olive

50 g de parmesan râpé

sel, poivre

Préparation :

Rincer l'ail des ours à l'eau avec un bouchon de vinaigre. Laver soigneusement les feuilles d'ail, les essuyer et les séparer. Hacher finement l'ail des ours, les pignons, l'ail, et ajouter l'huile d'olive jusqu'à obtenir une fine purée. Saler, poivrer. Ajouter le Parmesan et bien mélanger.

Astuce :

Si on prépare le pesto sans ail ni fromage, il se conserve une année. Le verser dans un bocal, recouvrir d'un centimètre d'huile d'olive, puis fermer hermétiquement le bocal et le conserver à l'abri de la lumière. Utiliser de préférence plusieurs petits bocaux, et, une fois ouvert, placer le bocal au frigo et prendre garde qu'il y ait une fine couche d'huile qui recouvre la surface.