



**PIROUETTE
CACAHUÈTE**

Les Recettes de la Forêt Comestible

Le Pesto d'Oseille



Ingrédients / Pour 10 personnes

- 200 g d'oseille
- 100 g de parmesan
- 60 g de pignons de pin
- 140 ml d'huile d'olive
- Le jus d'1 citron jaune
- 2 gousses d'ail

Recettes

- Passez les feuilles d'oseille sous un filet d'eau froide et enlevez les queues,
 - Faites chauffer les pignons de pin dans une poêle sans matière grasse, à feu doux, pendant 5 minutes, en remuant de temps en temps,
 - Pelez l'ail et enlevez le germe,
 - Dans un bol d'un robot, versez le parmesan, mettez l'oseille et l'ail, hachez jusqu'à ce que tout soit bien homogène,
 - Ajoutez les pignons de pin, tout en hachant, ajoutez un filet d'huile d'olive puis le jus de citron,
 - Mettez ce pesto en pot, conservez au frigo.
- Vous pouvez le congeler en remplissant des bacs à glaçons.

Retrouvez toutes nos recettes : www.pirouette-cacahuete.net