



Pesto aux noix de Grenoble

Préparation : 5 minutes

Ingrédients :

- 90g de noix de Grenoble
- 80g de parmesan (râpé ou non - coupé en morceaux, en fonction de votre mixeur)
- 60-80g d'huile d'olives
- 3 c.à.s de jus de citron
- une pointe de noix de muscade
- sel, poivre
- facultatif : ail, origan, ...



Préparation :

1/ Dans votre mixeur, mettez les morceaux de parmesan puis mixez jusqu'à obtenir une consistance poudreuse.

2/ Ajoutez tous les autres ingrédients et mixez une nouvelle fois.

3/ Ajustez le mixage en fonction de la consistance que vous aimez, vous pouvez mixer à nouveau si besoin.

Et voilà! Il ne reste plus qu'à mettre cette préparation dans un ou des petits pots. A conserver au frais bien-sûr pour au moins 2 semaines.

Conseils :

> Il est préférable de sortir le pot un peu à l'avance pour que la texture du pesto ne soit pas trop «dure». Elle se mélangera mieux dans vos pâtes même si elles sont chaudes :)

> Pour les plus gourmands, ajoutez de la crème (fraîche ou soja) pour un effet plus crémeux en même temps que le pesto dans votre plat.

Bon appétit!