

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

PESTO AU ÉPINARDS



2 $\frac{1}{2}$ tasses de jeunes épinards légèrement tassées

$\frac{1}{2}$ tasse de basilic frais légèrement tassée

$\frac{1}{2}$ tasse d'huile d'olive

2 gousses d'ail émincées

$\frac{1}{4}$ de tasse de noix de pin ou de noix de Grenoble

$\frac{1}{4}$ de tasse de fromage parmesan râpé

Sel et poivre au goût

1 c. à table de jus de citron.

Au robot culinaire ou au mélangeur, réduire tous les ingrédients en purée, jusqu'à consistance lisse et le tour est joué.

Merci à Carole F. pour cette recette que vous pourrez congeler dans des plateaux à glaçons afin d'en avoir à porter de main pour assaisonner sauces, pâtes, quiches etc... Vous verrez que ce pesto a un goût moins prononcé que celui fait à 100% de basilic.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM