

PESTO DE LISERON D'EAU ?

Niveau
Moyen

Temps
15 minutes

Pour
1 bol de pesto

Ingédients

75 g d'amandes ou pignon de pin

100 g de feuille de liseron d'eau

60 g de Parmesan

1 gousse d'ail

150 ml d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de jus de citron
jaune

1 pincée de sel

1 pincée de poivre

Sources : Récoltes du Caillou



LES ÉTAPES

Laver soigneusement les feuilles de liseron d'eau et enlever les tiges. (Vous pouvez garder les tiges pour une autre recette. A consommer cuites uniquement ; faire revenir à la poêle ou blanchir à l'eau bouillante pendant 5 minutes.)

Dans un robot de cuisine, mélanger les feuilles, les pignons de pin ou d'amandes, le jus de citron, l'ail, le parmesan râpé, sel et poivre. Mixer jusqu'à ce que les feuilles soient très finement haché.

Incorporer doucement l'huile d'olive en continuant de mixer.

Goûtez, rectifiez l'assaisonnement, et versez dans un contenant hermétique en tassant bien

Le pesto se garde quelques jours (un peu plus si on couvre la surface d'une fine couche d'huile). On peut aussi le congeler en petites portions dans un bac à glaçons. Cette recette peut également être exécutée avec de la baselle ou du chou kale.