

PESTO AIL DES OURS



Temps de préparation: 3mn - Nombre de portions: 1

Ingrédients:

- 50g Parmesan
- 50g Feuilles d'ail des ours frais
- 30g Pignons de pin
- 2 pincées Sel
- 120g Huile d'olive vierge

Préparation:

- Mettre le parmesan, l'ail des ours, les pignons de pin et le sel dans le bol, puis mixer 10 sec/vitesse 10. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule
- Ajouter l'huile d'olive et mixer 30 sec/vitesse 4. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Mixer de nouveau 30 sec/vitesse 8, puis transvaser dans un récipient hermétique