

Pesto à l'ail des ours et noix de cajou

Pour 1 pot de taille moyenne

3 belles poignées d'ail des ours.

1 grosse poignée de noix de cajou

2 cuillères à soupe de copeaux de parmesan

Huile d'olive



Étapes

- Laver l'ail des ours. Couper toutes les queues pour ne garder que les feuilles
- Les sortir de l'eau et les déposer sur un torchon propre. Bien les éponger
- Ciseler grossièrement les feuilles d'ail des ours
- Ajouter les feuilles d'ail des ours, les copeaux de parmesan et les noix de cajou dans un bol multi-fonction ou grand mixeur.
- Ajouter l'huile d'olive et mixer le tout jusqu'à obtenir une préparation bien lisse.
- Récupérer le pesto et le mettre dans un bocal.
- Recouvrir d'huile d'olive, fermer le bocal et le conserver au frais

