



# Pesto de- Sauge

PRÉPARATION

## Ingédients

1 tasse de noix de grenobles grillées  
1/4 de tasse de sauge fraîche  
1 tasse de persil italien frais  
1 gousse d'ail  
1/2 tasse de parmesan  
1/2 de tasse d'huile d'olive  
Sel, poivre

## Procédure :

Faire griller les noix dans une poêle.

Laisser refroidir avant de les réduire en poudre sableuse.

Déposer tous les ingrédients dans le mélangeur et mixer le tout en ajoutant progressivement l'huile jusqu'à l'obtention de la texture désirée.

Mettre dans de petits pots, couvrir d'huile, puis congeler.



Transformez vos fines herbes en savoureuses sauces de type pesto pour accompagner vos pâtes ou utilisez-les comme trempettes avec des légumes et des craquelins.

Avez-vous pensé vous en servir comme bases pour vos autres sauces et dans d'autres recettes ?



# Pesto de- Menthe

PRÉPARATION

## Ingédients

3/4 de tasse de menthe fraîche  
2 c. à soupe de ricotta ou feta  
1/2 c. à thé de piments broyés  
le jus d'un citron pressé  
Zeste de citron  
3/4 de tasse d'huile d'olive  
Sel, poivre

## Procédure :

Déposer tous les ingrédients dans le mélangeur et mixer le tout en ajoutant progressivement l'huile jusqu'à l'obtention de la texture désirée.

Mettre dans de petits pots, couvrir d'huile, puis congeler.



Transformez vos fines herbes en savoureuses sauces de type pesto pour accompagner vos pâtes ou utilisez-les comme trempettes avec des légumes et des craquelins. Avez-vous pensé vous en servir comme bases pour vos autres sauces et dans d'autres recettes ?

# Pesto de Coriandre

## PRÉPARATION

### Ingédients

- 1/3 de tasse de pacanes grillées
- 1 c. à soupe de pignons de pin grillés
- 3/4 de tasse de coriandre fraîche
- 2 c. à soupe de persil frais
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 1/4 de tasse de crème sure
- 1/2 tasse d'huile d'olive
- Sel, poivre

### Procédure :

Faire griller les noix dans une poêle.

Laisser refroidir avant de les réduire en poudre sableuse.

Déposer tous les ingrédients dans le mélangeur et mixer le tout en ajoutant progressivement l'huile jusqu'à l'obtention de la texture désirée.

Mettre dans de petits pots, couvrir d'huile, puis congeler.



Transformez vos fines herbes en savoureuses sauces de type pesto pour accompagner vos pâtes ou utilisez-les comme trempettes avec des légumes et des craquelins.

Avez-vous pensé vous en servir comme bases pour vos autres sauces et dans d'autres recettes ?



# Pesto de- Basilic, menthe et orange

PRÉPARATION

## Ingédients

1/2 tasse de menthe fraîche  
2 tasse de basilic tassé  
1/2 tasse d'amande grillées  
Zeste d'orange  
Jus d'une orange pressée  
1/2 tasse de Feta  
3/4 de tasse d'huile d'olive  
Sel, poivre

## Procédure :

Faire griller les noix dans une poêle.

Laisser refroidir avant de les réduire en poudre sableuse.

Déposer tous les ingrédients dans le mélangeur et mixer le tout en ajoutant progressivement l'huile jusqu'à l'obtention de la texture désirée.

Mettre dans de petits pots, couvrir d'huile, puis congeler.



Transformez vos fines herbes en savoureuses sauces de type pesto pour accompagner vos pâtes ou utilisez-les comme trempettes avec des légumes et des craquelins.

Avez-vous pensé vous en servir comme bases pour vos autres sauces et dans d'autres recettes ?