



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 ?