

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Feuilles d'alliaire	75 gr (voire tiges uniquement)
Pignon de pin	25 gr
Parmesan	15 gr
Huile d'olive	50 ml
citron	0.50 pc
Sel, poivre	

Préparation

1. Préparer les ingrédients : rincer, éponger et effeuiller les tiges d'alliaire. Râper le parmesan.

2. Confectionner le pesto d'alliaire : assembler le tout dans un récipient. Verser un peu d'huile. Ajouter le jus de citron pour atténuer l'amertume. Mixer le tout, terminer avec l'huile jusqu'à bonne consistance. Assaisonner.

3. Recommandations : Vous pouvez remplacer les noisettes par des pignons de pin, des amandes, des graines de tournesol,... Si vous n'utilisez pas le pesto tout de suite, vous pouvez le conserver dans un récipient sous une fine couche d'huile, voire le congeler.
