

Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédient	Quantité
Ail des ours	100 g (feuilles)
Pignon de pin	40 g
Parmesan	40 g
Gros sel	1 pincée
d'huile d'olive	1 càs (extra vierge)

Préparation

1. Préparation de la recette : Laver, équeuter et sécher l'ail des ours. Dans une poêle, faire griller à sec les pignons de pin . Râper le parmesan. Dans un mortier, concasser l'ail des ours. Ajouter le gros sel dans le mortier et concasser le tout. Ajouter les autres ingrédients et mixer jusqu'à obtention de la texture souhaitée. Réserver, c'est prêt!!! Conservation : ajouter un filet d'huile d'olive sur la surface du pesto pour une meilleure conservation. Ne pas hésiter à bien saler, là aussi pour une bonne conservation.

2. Vous pouvez également mixer le tout dans un robot, mais les puristes utiliseront le mortier.

3. Utilisez du gros sel afin de faciliter le concassage dans le mortier.
