PESTO D’ORTIE

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Tête d'ortie	37.50 gr
Noisette	35 gr
Parmesan	25 gr
Huile d'olive	100 ml
Gousse d'ail	1.50 pc
Fleur de sel	1 pincée

Préparation

1. Préparer les ingrédients : monder, torréfier et broyer les noisettes. Rincer, éponger et effeuiller les têtes d’orties. Râper le parmesan. Éplucher et dégermer les gousses d’ail.

2. Confectionner le pesto d’ortie : assembler le tout dans un récipient. Verser un peu d’huile. Mixer le tout, terminer avec l’huile jusqu’à bonne consistance. Assaisonner.

3. Recommandation : 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.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2025