

Ingrédients pour 40 toasts

Ingrédient	Quantité
de feuilles d'ortie	150 g
de pignons de pin	50 g
d'huile d'olive	50 ml (ou selon la consistance souhaitée (dont l'huile du bocal de tomates séchées))
de tomates séchées à l'huile d'olive	100 g
gousses d'ail pelées	3
Sel, poivre	
Copeaux de parmesan	((pour la déco))

Préparation

1. Lavez et blanchissez une minute les feuilles d'orties. Égouttez-les. Mixez ensemble les feuilles d'orties, les pignons, les gousses d'ail, les tomates séchées. Ajoutez l'huile d'olive tout en continuant à mixer. Salez et poivrez.

2. Recouvrez le pesto d'huile d'olive pour la conservation afin d'éviter qu'il s'oxyde.
