

Pesto aux noix

Pour 4 personnes



100 g de cerneaux de noix
1 bouquet de persil
2 gousses d'ail
½ cc de sel, poivre
4 cs de Sbrinz AOP râpé
1 dl d'huile de colza

Hacher finement les noix, le persil et l'ail au mixer ou à la main.
Incorporer les autres ingrédients et mélanger le tout.

Servir avec des pâtes, du riz ou de la purée de pommes de terre.



Variantes:

Au citron: remplacer les 2 gousses d'ail par un ½ zeste de citron

A la marjolaine: remplacer les 2 gousses d'ail par un bouquet de marjolaine

Cette recette ainsi que la rubrique « **Trucs & Astuces** » de la formation continue en économie familiale sont à découvrir sur www.grangeneuve.ch/formation-continue/

Recette "Remue-méninges" – Edition n° 60 – Octobre 2022