



Autre

Pesto de chou-fleur rôti et d'agrumes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

450 grammes de choux-fleurs
80 millilitres d'huile d'olive
1 gousse d'ail
70 grammes de pignons de pin (rôtis)
50 grammes de parmesan
1 citron (le zeste et le jus)
1 orange (le zeste et le jus)
huile d'olive (le zeste et le jus)
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 220°C. Lavez et nettoyez le chou-fleur, divisez-le en petites fleurs que vous mélangez dans un plat avec 2 cs d'huile et du sel.

Couvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé, répartissez le chou-fleur dessus et faites rôtir au four durant 20 minutes. Retirez le chou-fleur, laissez-le refroidir et réservez quelques fleurs.

Épluchez l'ail, coupez-le en dés et faites une purée fine au mixer avec l'ail, le reste du chou-fleur, les pignons de pin et le Parmesan. Ajoutez-y peu à peu le jus d'orange et l'huile jusqu'à l'obtention d'un pesto crémeux. Assaisonnez le pesto avec sel, poivre et jus de citron.

Versez le pesto dans une assiette profonde et déposez les fleurs de chou-fleur au milieu comme garniture. Saupoudrez les zestes de citron et d'orange, aspergez d'un peu d'huile d'olive et servez.

