



Plats d'accompagnement

Pesto au cresson et à la ricotta

Pour 4 personnes.

Ingrédients

100 grammes de parmesan (râpé)

120 grammes de pignons de pin

1 bouquet de cresson

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

250 grammes de ricotta

poivre

sel

Méthode de préparation

Mettez le Parmesan, les pignons de pin, les feuilles de cresson et l'huile d'olive dans un mixer. Mixez finement et mélangez ensuite la ricotta manuellement. Salez et poivrez.

Conseil: Ce pesto est délicieux avec les spaghettis. Mais vous pouvez aussi le servir simplement sur des petits morceaux de baguette rôtis.

