



Plats d'accompagnement

Autre

Pesto de poivron rouge

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes de poivrons (rouge, en bocal)

150 millilitres huile de tournesol

80 grammes Gruyère

70 grammes de noix

1 gousse d'ail

Méthode de préparation

Mettez les poivrons rôtis avec l'ail et les noix dans un robot de cuisine et mixez.

En mixant ajoutez le gruyère.

Enfin, ajoutez progressivement l'huile de tournesol pendant que le robot continue de tourner.

Mettez le pesto dans un pot stérilisé refermable et conservez au frigo.

Ustensiles de cuisine

un robot de cuisine

