



Collations

Autre

Pesto de petits pois

Pour 4 personnes.

Ingrédients

70 grammes de pignons de pin (rôtis)

1 poignée petits pois (surgelés)

150 millilitres huile de maïs

50 grammes de menthe (fraîche)

80 grammes de feta

1 gousse d'ail

Méthode de préparation

Blanchissez les petits pois durant 5 minutes dans de l'eau bouillante, égouttezles puis rincez-les à l'eau courante très froide.

Mettez les pois avec la menthe, l'ail et les pignons de pin dans un robot culinaire puis mixez.

En mixant ajoutez la feta.

Enfin versez progressivement l'huile de maïs pendant que le mixeur continue de tourner.

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

Conseil:

Incorporez ce pesto à des pommes de terre grenailles chaudes et vous allez vous régaler!

Ustensiles de cuisine

Mixeur

