



Plats d'accompagnement

Autre

## **Pesto de champignons**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

250 grammes de champignons (en tranches)

70 grammes graines de tournesol (rôties)

150 millilitres d'huile d'olive

80 grammes de parmesan

1 noix de beurre

1 gousse d'ail

### **Méthode de préparation**

Cuisez les tranches de champignons dans une poêle avec du beurre jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et que l'humidité se soit évaporée.

Mettez les champignons avec l'ail et les graines de tournesol dans un robot culinaire puis mixez.

En mixant ajoutez déjà le parmesan.

Enfin versez progressivement l'huile d'olive pendant que le robot continue de tourner.

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

### **Ustensiles de cuisine**

Mixeur

