



Pourléchez-vous les babines avec les meilleures recettes de pesto!

Inspiration pour un super pesto

Nous connaissons tous le pesto classique vert mais il y a encore beaucoup d'autres variantes et de possibilités de s'en régaler. Dans une soupe, sur du pain rôti, avec des pâtes, dans un sandwich... les possibilités et les variations de saveurs sont infinies.

SPAR vous emmène sur la route du pesto. Êtes-vous prêt pour une palette colorée de saveurs?

Conseils pour un pesto parfait

Faire du pesto soi-même n'est pas du tout difficile ! Avec plaisir nous vous donnons quelques conseils pour rendre votre pesto encore meilleur:

- Utilisez un **fromage avec un goût puissant**
- Choisissez de **l'huile d'olive extra vierge** car son goût est un peu plus doux
- Utilisez du **basilic frais** pour un coup de fouet de saveur
- Soyez prudent avec le sel!
- Ajoutez **un peu de jus de citron** à votre pesto pour la fraîcheur
- Goûtez, goûter, et goûtez encore une fois...



Pestos classiques

Le pesto vert est le plus connu. Traditionnellement, il est composé de basilic, de parmesan et de pignons de pin. Mais bien sûr, vous pouvez aussi varier ces ingrédients. Ci-dessous, nous mettons 3 recettes de pesto vert super savoureuses à l'honneur.



Plats d'accompagnement

Pesto au cresson et à la ricotta



Collations

Autre

Pesto de petits pois



Plats d'accompagnement
Autre

[Pesto de coriandre](#)

Pestos spéciaux

Saviez-vous que vous pouvez préparer un délicieux pesto à partir de nombreux ingrédients différents ? Laissez jouer votre folie. En combinant différents ingrédients, vous pouvez servir à table des pestos surprenants. Nous allons vous inspirer ci-dessous.



Autre

Pesto de chou-fleur rôti et d'agrumes



Plats d'accompagnement

Autre

Pesto de champignons



Plats d'accompagnement
Autre

[Pesto de poivron rouge](#)

Recettes avec pesto

Le pesto est souvent utilisé comme trempette à l'apéro. Mais il se prête aussi parfaitement au traitement dans les plats. Par exemple, faites cuire vos pommes de terre avec du pesto en-dessous, vous serez bluffé par le goût ! Vous allez vous régaler!



Les plats principaux

Rôti de veau avec pesto de cresson, jeun...



Les plats principaux

Pâtes au pesto de poivrons grillés



Les plats principaux

[Brochettes de scampis en marinade au pes...](#)

Avez-vous déjà essayé une de ces recettes ? Ou avez-vous encore des conseils ou une question sur le pesto que vous voudriez partager avec nous ? Faites-le-nous certainement savoir via [Facebook](#) ou [Instagram](#) et utilisez le #saveurspar.
