

Pesto de verts de poireaux



4 personnes



15 minutes



Ingrédients

Verts de poireaux - de 4 petits ou de 2 gros
Graines de tournesol - 4 CS
Ail - 2 gousses
Parmesan, Grana Padano ou Levure
maltée - 4 CS
Huile d'olive - 1 bon filet

Déroulé de la recette

Faire bouillir de l'eau.

Bien laver les verts de poireaux. Quand l'eau bout, ajouter les verts de poireaux et les laisser bouillir quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Les plonger dans un saladier d'eau froide une fois cuits pour arrêter la cuisson et fixer la couleur.

Eplucher et couper grossièrement la gousse d'ail.

Mettre tous les ingrédients (sauf l'huile) dans le mixeur ou dans le mortier et mixer ou piler soigneusement.

Ajouter l'huile progressivement jusqu'à obtenir une texture de tartinaade avec de la texture.

Notes

Ce pesto se conserve environ 5 jours au réfrigérateur. N'hésitez pas à réaliser des variantes avec les feuilles/fanes que vous avez dans le frigo.