

Recette du Pesto d'orties

Ingrédients :

- *50g de feuilles d'ortie fraîche.*
- *25g de parmesan râpé.*
- *1c à soupe de pignons de pin.*
- *2 gousses d'ail.*
- *5cl d'huile d'olive.*
- *sel, poivre au moulin.*

Préparation :

- 1. Laissez tremper les orties dans de l'eau avec une goutte de vinaigre, bien les laver et les égoutter.*
- 2. Pelez les gousses d'ail et extraire le germe.*
- 3. Mixez les feuilles d'ortie avec le parmesan, les pignons de pin, l'ail, l'huile d'olive et le poivre. Le parmesan étant salé, la pincée de sel est facultative...*

Utilisation :

- *Tartiné sur des petits toasts.*
- *Nappé sur des pâtes fraîches ou pommes de terre.*
- *En accompagnement de viandes et poissons.*

** Astuce : En bocal se conservera une semaine au frais.*