

Pesto de courgettes aux noisettes



Préparation : 10 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

2 courgettes moyennes
20 g de roquette
1 gousse d'ail
50g de noisettes décortiquées
60 g de parmesan râpé
8 cl d'huile d'olive
Sel et poivre
Fleur de sel
Pain de campagne

Laver et essuyer les courgettes puis les couper en morceaux. Mettre ces morceaux dans le mixer avec la roquette lavée, la gousse d'ail dégermée, les noisettes et le parmesan. Mixer grossièrement. Incorporer l'huile d'olive en continuant à mixer puis saler et poivrer. Déguster sur des morceaux de pain de campagne grillé. Saupoudrer de fleur de sel au dernier moment.

L'inconvénient avec les courgettes est qu'elles peuvent rendre un peu d'eau quand on les utilise crues, si c'est le cas une fois le pesto fait si vous voyez que de l'eau ressort il suffit de le mettre dans une passoire étamine doublée d'une feuille de papier absorbant. Laisser égoutter 2 h.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>