



## Pesto de courgettes



*Courgettes, je vous aime mais parfois je ne sais plus quoi faire de vous tellement vous proliférez en cette saison. Mais cela pousse aussi à chercher des recettes inédites comme cette bonne découverte pour l'été : le pesto de courgettes, ou comment utiliser les jeunes courgettes de manière simple, rapide, sans cuisson.*

Ingrédients (pour un moule à panqué de 20 cm de diamètre) :

- 2 petites courgettes
- 30 g d'amandes en poudre
- 1 gousse d'ail
- 30 g de parmesan
- quelques feuilles de basilic frais
- 2 cuil à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

Préparation :

Laver les courgettes (en conservera la peau), couper les extrémités et les détailler en petits morceaux. Eplucher l'ail, enlever le germe et l'émincer.

Dans le bol d'un mixeur, verser les courgettes crues et l'ail. Mixer par impulsion pour réduire les légumes en hachis. Ajouter la poudre d'amandes, le parmesan, les feuilles de basilic et l'huile d'olive. Saler et poivrer.

Mixer en continu jusqu'à obtenir une purée. Si la pâte est trop épaisse pour être mixée, ajouter quelques cuillères d'eau pour délayer la préparation. Mixer jusqu'à obtenir une préparation lisse et homogène. Le pesto ne doit pas être trop liquide.

Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

*Le 10 Juillet 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/07/10/index.html>