



MOULES AU PESTO DE NOIX

pour 4 personnes

2 litres de moules de bouchot - 24 feuilles de basilic - 70g de cerneaux de noix - 2 gousses d'ail - 2 càs d'huile –

Nettoyer parfaitement les moules, les ébarber, les gratter, les laver puis les égoutter. Les verser dans une casserole, couvrir et les laisser s'ouvrir ~10minutes en remuant de temps en temps. Les laisser tiédir puis les décoquiller. Récupérer le jus, le faire réduire jusqu'à l'obtention de 4 càs.

Préparer le pesto : peler les gousses d'ail, retirer le germe, passer au presse-ail. Verser dans le bol du mixeur ainsi que les noix, le basilic lavé et séché ainsi que le jus de moules. Poivrer, mixer. Verser dans une poêle ainsi que les moules, faire réchauffer sans bouillir tout en remuant. Servir bien chaud (avec du riz par exemple).