

Pesto à la roquette

4 pers | 10 mn

Les **ingrédients**

- 100 g de parmesan râpé
- 30 g de pignons de pin
- 4 gousses d'ail
- 50 g de roquette
- 80 g d'huile d'olive
- Sel

La **recette**

Etape 1

Ajouter le parmesan, les pignons, l'ail pelé et la roquette préalablement lavée dans le bol. Mixer.

Etape 2

Racler les parois avec la spatule, puis ajouter l'huile d'olive. Mixer.

Etape 3

Conserver votre pesto au frais dans un récipient hermétique.