

PESTO DE PETITS POIS

POUR RÉALISER 1 LITRE DE SAUCE

INGRÉDIENTS:

HESBAYE
FROST

425 GR DE PETITS
POIS BIO SURGELÉS

Chapelle
Champignon

2 GOUSSES D'AIL

85 GR DE PECORINO
NATURE DEMI VIEUX

AGRONUTS
Maison

100 GR DE NOISETTES
TORRÉFIÉES

50 ML DE JUS DE CITRON

Chapelle
Champignon

1 POIGNÉE DE BASILIC FRAIS

170 ML D'HUILE DE TOURNESOL

EQUI
LIBRE
HUILE PAYSANNE

170 ML D'HUILE D'OLIVE

SEL ET POIVRE



Pour réaliser cette recette, rien de plus simple, suivez ces instructions pas à pas.

1. Blanchissez les petits pois à l'eau bouillante salée pendant 10 minutes (ou 15 minutes à la vapeur), puis rafraîchissez-les ;
2. Préparez les gousses d'ail confites : coupez le dessus d'une tête d'ail, arrosez généreusement d'huile et faites cuire au four, à couvert, à 180 °C pendant 40 minutes ;
3. Mixez les petits pois refroidis, le basilic, les gousses d'ail confites, les noisettes torréfiées et l'assaisonnement ;
4. Incorporez, hors mixeur, le pecorino préalablement râpé, le jus de citron et les deux huiles.