

PESTO AIL DES OURS ET HERBES SAUVAGES

Ingrédients pour 4 petits pots de 25 gr. :

- 50 gr de feuilles d'ail des ours et d'herbes sauvages (plantain, stellaire, fausse roquette, lamier pourpre, cardamine, pissenlit ..).
- 5 cl d'huile d'olive, une pincée de Sel.
- On peut rajouter 25 gr d'un mélange d'amandes, de pignons de pin, de graines de tournesol, de parmesan, d'olives... A vous de choisir la composition !

1. Couper aux ciseaux l'ail des ours lavé et séché ainsi que les herbes et jeunes pousses.
2. Ajouter les ingrédients au choix, l'huile et le sel.
3. Mixer jusqu'à obtention d'un mélange homogène (mixer avec le hachoir manuel en plusieurs fois, ne pas remplir le bocal du mixeur sinon il ne fonctionne pas !).
4. Remplir les pots, essuyer les pots avant de coller les étiquettes.
5. Déguster sur des toasts ou avec des pâtes...
6. Si vous souhaitez le garder, attendre le lendemain, le niveau aura baissé et vous rajouterez une couche d'huile protectrice.



PESTO AIL DES OURS ET HERBES SAUVAGES

Ingrédients pour 4 petits pots de 25 gr. :

- 50 gr de feuilles d'ail des ours et d'herbes sauvages (plantain, stellaire, fausse roquette, lamier pourpre, cardamine, pissenlit ..).
- 5 cl d'huile d'olive, une pincée de Sel.
- On peut rajouter 25 gr d'un mélange d'amandes, de pignons de pin, de graines de tournesol, de parmesan, d'olives... A vous de choisir la composition !

1. Couper aux ciseaux l'ail des ours lavé et séché ainsi que les herbes et jeunes pousses.
2. Ajouter les ingrédients au choix, l'huile et le sel.
3. Mixer jusqu'à obtention d'un mélange homogène (mixer avec le hachoir manuel en plusieurs fois, ne pas remplir le bocal du mixeur sinon il ne fonctionne pas !).
4. Remplir les pots, essuyer les pots avant de coller les étiquettes.
5. Déguster sur des toasts ou avec des pâtes...
6. Si vous souhaitez le garder, attendre le lendemain, le niveau aura baissé et vous rajouterez une couche d'huile protectrice.



PESTO AIL DES OURS ET HERBES SAUVAGES

Ingrédients pour 4 petits pots de 25 gr. :

- 50 gr de feuilles d'ail des ours et d'herbes sauvages (plantain, stellaire, fausse roquette, lamier pourpre, cardamine, pissenlit ..).
- 5 cl d'huile d'olive, une pincée de Sel.
- On peut rajouter 25 gr d'un mélange d'amandes, de pignons de pin, de graines de tournesol, de parmesan, d'olives... A vous de choisir la composition !

1. Couper aux ciseaux l'ail des ours lavé et séché ainsi que les herbes et jeunes pousses.
2. Ajouter les ingrédients au choix, l'huile et le sel.
3. Mixer jusqu'à obtention d'un mélange homogène (mixer avec le hachoir manuel en plusieurs fois, ne pas remplir le bocal du mixeur sinon il ne fonctionne pas !).
4. Remplir les pots, essuyer les pots avant de coller les étiquettes.
5. Déguster sur des toasts ou avec des pâtes...
6. Si vous souhaitez le garder, attendre le lendemain, le niveau aura baissé et vous rajouterez une couche d'huile protectrice.



PESTO AIL DES OURS ET HERBES SAUVAGES

Ingrédients pour 4 petits pots de 25 gr. :

- 50 gr de feuilles d'ail des ours et d'herbes sauvages (plantain, stellaire, fausse roquette, lamier pourpre, cardamine, pissenlit ..).
- 5 cl d'huile d'olive, une pincée de Sel.
- On peut rajouter 25 gr d'un mélange d'amandes, de pignons de pin, de graines de tournesol, de parmesan, d'olives... A vous de choisir la composition !

1. Couper aux ciseaux l'ail des ours lavé et séché ainsi que les herbes et jeunes pousses.
2. Ajouter les ingrédients au choix, l'huile et le sel.
3. Mixer jusqu'à obtention d'un mélange homogène (mixer avec le hachoir manuel en plusieurs fois, ne pas remplir le bocal du mixeur sinon il ne fonctionne pas !).
4. Remplir les pots, essuyer les pots avant de coller les étiquettes.
5. Déguster sur des toasts ou avec des pâtes...
6. Si vous souhaitez le garder, attendre le lendemain, le niveau aura baissé et vous rajouterez une couche d'huile protectrice.

