

RECETTE ANTIGASPILLAGE



PESTO DE « RESTES »



Temps total : 1 h 05

- Temps de préparation : 5 minutes
- Temps de repos : 1 h

Il vous reste des herbes aromatiques, des noix et du fromage ? Avec cette recette antigaspi, préparez votre sauce pesto maison à partir de restes.



Les ingrédients

- des fanes de radis, de carottes ou autres herbes aromatiques ou encore vos restes de légumes du frigo
- 1 à 2 gousses d'ail
- 2-3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 20 g de parmesan ou une bonne poignée d'oléagineux de votre choix : noix, noisettes, amandes, cajou, pistaches,...
- ajustez avec du sel, du poivre ou, si vous avez, avec du curcuma, du gingembre, curry, ...

Astuces

Tout ce qui se trouve dans votre frigo peut s'utiliser pour cette recette de pesto : herbes aromatiques, persil, basilic, cerfeuil, feuilles de céleri, tomates fraîches ou séchées, ail, fromage sec, noix, noisettes, amandes, noix de cajou...

Changez les ingrédients au gré de vos goûts et de vos envies, mais surtout selon vos restes.



1

Lavez soigneusement les végétaux.

4

Servez bien frais, en dip ou en tartinade, pour en faire de délicieuses bruschettas par exemple...

Pourquoi pas dans des pâtes pour les relever et les colorer ?



2

Après les avoir bien séchés, mixez tous les ingrédients en ajustant avec l'huile d'olive pour obtenir une texture crémeuse, pas trop liquide.

3

Mettez au frais 1 heure avant de servir.