

Pesto de roquette



Très facile

Préparation
15 min

2 \$ à 5 \$ par portion

185 ml (0.75 tasse)

Ingrédients

1 bouquet	roquette	150 g
2 gousses	ail	
1/2 tasse	noix de Grenoble	50 g
1/2 tasse	fromage parmesan, râpé	26 g
1/3 tasse	huile d'olive extra vierge	85 mL
1/4 c.à thé	sel, à ajouter au dernier moment	1 g

Avant de commencer

Un [mélangeur](#) ou un [robot culinaire](#) vous sera très utile pour faire la sauce.

Préparation

- ❑ Bien rincer la roquette. Éliminer les tiges et les nervures trop grosses, puis hacher grossièrement les feuilles.
- ❑ Mettre l'ail et les noix dans le [robot culinaire](#) et hacher finement. Arrêter le moteur, ajouter la roquette et démarrer à nouveau jusqu'à ce que le tout soit bien haché. Ajouter graduellement le fromage râpé et mélanger jusqu'à obtention d'une consistance pâteuse homogène. Finalement, y verser lentement l'huile d'olive, jusqu'à consistance crémeuse mais épaisse. Il est préférable d'ajouter le sel plus tard seulement, au moment d'utiliser la sauce, pour éviter son effet noircissant.
- ❑ Transférer le pesto dans un bocal, bien fermer ou couvrir avec une pellicule plastique et réfrigérer jusqu'au moment de l'utiliser.

Observations

Le pesto se conserve jusqu'à 7 jours au réfrigérateur et 2 mois au congélateur.

Ce "pesto" particulier, dans lequel le basilic a été remplacé par la roquette, peut être utilisé sur des pâtes ou pour accompagner des grillades.



Plus sur cette [recette de Pesto de roquette](#).
Menus personnalisés avec produits frais

Indications santé: [Extenso](#)