

## Pesto maison

### Ingrédients

- 60g de feuilles vertes à choix (épinards, roquette ou basilic)
- 40g d'un oléagineux à choix (amandes, cajou, noix du Brésil, noix...)
- 30g de feta ou de parmesan (facultatif)
- Le jus d'1/2 citron
- 1 gousse d'ail
- 150ml d'huile d'olive

### Préparation

1. Mixez tous les ingrédients dans un mixeur et mixez jusqu'à obtenir une texture bien lisse.
2. Si besoin, ajoutez un peu d'eau et mixez encore.
3. C'est prêt ! Dégustez votre pesto tout de suite sur des pâtes complètes ou comme apéritif avec des crudités de légumes (carottes, branches de céleri, radis, chou-fleur...)

Conservation : 5 jours dans un pot hermétique au frigo.

Info nutritionnelle : Ne conservez jamais un aliment gras dans un récipient en plastique, pour éviter la migration de particules nocives dans l'aliment.

