



Pesto d'Orties

PARFUMÉ AU PLANTAIN

Préparation & Cuisson:
15mn



INGRÉDIENTS

Pour 1 pot de 250g de pesto

- *Un petit saladier de pointes d'orties fraîches*
- *Une poignée de feuilles de plantain fraîches*
- *Une tasse de cerneaux de noix*
- *50g de fromage à pâte dure*
- *1 cuillère à soupe de Vinaigre de Cidre*
- *4 gousses d'ail*
- *Une grosse pincée de sel*
- *8 cuillères à soupe d'huile d'olive*

RECETTE

Ciseler très finement les pointes d'orties et feuilles de plantain.

Faire dorer les noix à la poêle et les broyer dans un robot. Ajouter le fromage en morceaux, le vinaigre, l'ail pressé (blanchi si besoin) et du sel.

Mixer rapidement. Ajouter les orties et remettre le robot en marche.

Verser l'huile d'olive en filet jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse.

ÉTIQUETTE

L'étiquette est pensée pour s'adapter sur un pot rond de 250ml.

Pesto d'Orties

INGRÉDIENTS : POINTES D'ORTIES, FEUILLES DE PLANTAIN, HUILE D'OLIVE, NOIX DE GRENOBLE, FROMAGE À PÂTE DURE, AIL, VINAIGRE DE CIDRE, SEL

À CONSOMMER AVANT LE : __ / __ / __



souslesnuages.com

Pesto d'Orties

INGRÉDIENTS : POINTES D'ORTIES, FEUILLES DE PLANTAIN, HUILE D'OLIVE, NOIX DE GRENOBLE, FROMAGE À PÂTE DURE, AIL, VINAIGRE DE CIDRE, SEL

À CONSOMMER AVANT LE : __ / __ / __



souslesnuages.com

Pesto d'Orties

INGRÉDIENTS : POINTES D'ORTIES, FEUILLES DE PLANTAIN, HUILE D'OLIVE, NOIX DE GRENOBLE, FROMAGE À PÂTE DURE, AIL, VINAIGRE DE CIDRE, SEL

À CONSOMMER AVANT LE : __ / __ / __



souslesnuages.com