

Pesto Épinard, Comté & Noisettes

Ingrédients

- 40 g de comté
- 30 g de noisettes torréfiées
- 80 g d'épinards frais (lavés et séchés)
- 1 petite gousse d'ail (ou 2 ou 3 brins d'aïllet)
- 3 CS d'huile d'olive
- 3 CS d'huile de noisettes



Les étapes

Dans le bol d'un mixeur, mixer grossièrement le comté. Ajouter les noisettes, et broyer brièvement.

Ajouter les épinards et les huiles, puis mixer jusqu'à obtenir la consistance désirée. Je laisse mon pesto épais... pour un pesto plus liquide, il faudra ajouter de l'huile

Conserver au frais.

Ce pesto sera délicieux avec des pâtes, du riz, des pommes de terre, dans une quiche, un cake, une pizza, avec de la viande.

Sources : <http://une-pipelette-en-cuisine.blogspot.com/2017/03/pesto-epinard-comte-noisettes.html>