

# *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'aillet)
- 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>*