



PESTO DE POIVRON ROUGE



Niveau



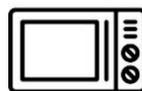
Facile

Préparation



5 min

Cuisson



10-12 min

Prix



Bon marché

INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES) :

Chez Panier des champs :

- 1 poivron rouge
- quelques feuilles de basilic
- 1 gousse d'ail
- huile d'olive (facultatif)

En épicerie :

- 20g de parmesan
- une petite poignée de pignons de pin
- sel, poivre

EN CUISINE !

- Laver et sécher le poivron. Le couper en deux, retirer les pépins et les membranes blanches. Déposer sur une grill et enfourner une dizaine de minutes à 220°C, la peau du poivron va noircir et gonfler un peu. Laisser un peu refroidir puis peler le poivron.
- Verser tous les ingrédients dans la cuve d'un mixeur et hacher par à-coups. Ajouter de l'huile d'olive jusqu'à obtention de la texture désirée, cela reste facultatif, personnellement je n'ajoute pas d'huile d'olive pour que cela soit moins gras !
- Ce pesto se conserve au frais (filmé au contact) un jour ou deux, mais le mieux reste de le préparer le jour même.

BON APPÉTIT