

UN PESTO, ET C'EST TOUT



Des petits pestos

J'aime bien agrémenter mes préparations, les relever d'une petite sauce crue ou d'un délicieux pesto. Facile, tu peux le préparer avec les ingrédients de ton choix !

Il y a quelques temps, j'ai été invitée à présenter quelques petits pestos aux clients du shopping Cora d'Hornu, dans le cadre de la semaine italienne. Une expérience plus enrichissante que je ne l'aurais pensé. Ce que j'aime dans ce genre de situation, c'est pouvoir distiller des petits trucs et astuces, et créer la surprise auprès d'un public pas forcément acquis.

Forcément, quand on dit pesto, on pense souvent à la version traditionnelle avec les pignons de pin, le basilic et le parmesan. Et je peux t'assurer que dans cette région, il est particulièrement populaire...

Pesto de tomates séchées et noix de cajou

Ingrédients :

10 tomates séchées

1 gousse d'ail

60 g de noix de cajou

60 ml d'huile d'olive

1 filet d'eau si nécessaire



Pesto de tomates séchées et noix de cajou

Place tous les ingrédients dans le robot et mixe. Il n'est souvent pas nécessaire de saler la préparation, les tomates séchées étant parfois déjà salées... Goûte et rectifie selon le goût. Ce petit pesto va très bien sur des pâtes, ou sur des bruschettas, ou dans une préparation de légumes, par exemple avec des épinards... Petit truc aussi pour gagner du temps : je cuis une belle quantité et une belle variété de légumes que j'utilise en salade le midi, ou en accompagnement... et pour varier les saveurs, j'ajoute souvent un petit pesto. Je trouve ça très rassasiant.



Pesto de pistaches et roquette

Pesto de pistaches, roquette et citron

Ingrédients :

2 poignées de roquette

60 g de pistaches

60 ml d'huile d'olive

Le jus d'1/2 citron

1 filet d'eau si nécessaire

1 pincée de fleur de sel

Place tous les ingrédients dans le robot et mixe. Ce pesto-ci est parfait sur un poisson. Tu cuis simplement ton poisson à la vapeur (ou à la poêle) et tu le tartines généreusement de ce pesto. Un pur délice.

Et toi, quelle est ta variante de pesto préférée ?