

LES RECETTES DES HERBETTES

Novembre 2024

PESTO AUTOMNAL AUX AIRS PRINTANIER : ALLIAIRE-NOIX-TOMATES SÉCHÉES



Une dizaine de jeunes feuilles d'alliaire (Jetez un œil dans les lisières de bois qui ont été fauchées ! L'alliaire repousse aussi belle et verte qu'au printemps)

Quelques cerneaux de noix

2 tomates séchées

2 gousses d'ail lactofermentées

Huile des tomates séchées

Jus de lactofermentation

1. Laver et sécher les feuilles d'alliaire.
2. Les mettre dans un pot avec tout le reste.
3. Passer au mixer plongeur jusqu'à obtenir la texture que vous souhaitez.
4. Ajuster l'assaisonnement si besoin.
5. Servir sur des galettes de maïs, ou une tranche de bon pain.

On peut aussi faire ce pesto totalement au hachoir à main. Cela donne une texture comme sur la photo, plus granuleuse mais c'est délicieux également. Adaptez les proportions tomates-noix et alliaire selon votre goût ! J'aime bien faire lactofermenter mes gousses d'ail pour deux raisons : l'ail devient beaucoup plus digeste, et le jus de lactofermentation permet de faire des pestos moins gras et remplis de probiotiques !