

PESTO D'OLIVES NOIRES



Préparation : 10' de préparation

Matériel : 1 robot mixer + 1 bol

Ingrédients pour 1 petit bol :

- 3 cornichons moyens (50g)
- 3 cc de câpres (25g)
- 100 g d'olives noires dénoyautées
- 30 g de persil (tiges + feuilles)
- 35 g de cerneaux de noix
- 4 cs d'huile d'olive ou d'un mélange d'huiles de 1ère pression à froid
- facultatif : poivre

Préparation

1- mettez tous les ingrédients dans le bol du robot culinaire ou un blender

2 – mixez grossièrement

3 – dégustez avec des rondelles de concombre ou de courgette ou autre...

Nota : ce pesto se conserve 1 semaine au réfrigérateur