

Pesto de chou-kale & pistaches



QUANTITÉ

1 pot



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

3 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

Pour cette recette, les proportions sont "Quanto Basta", c'est à dire "autant que nécessaire". En effet, l'huile d'olive est à doser selon la texture souhaitée et les pistaches et le parmesan selon vos goûts. Les quantités notées sont celles qui correspondent à ce que moi j'attends d'une sauce pesto.

- 2 branches de chou kale frisée
- 90mL d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de pistaches (non salées)
- 3 cuillères à soupe de parmesan



Plongez le chou kale dans l'eau bouillante pendant 2 à 3 minutes.

Égouttez-le à la passoire puis, toujours en le laissant dans la passoire, rincez-le à l'eau froide.

Appuyez dessus avec la main pour bien éliminer le plus d'eau possible.

Dans un mixeur, versez tous les ingrédients et mixez jusqu'à obtenir une sauce pesto de la consistance souhaitée.

Moi, j'aime lorsqu'il reste des mini-morceaux de pistache mais si vous souhaitez un pesto lisse, libre à vous.

A déguster de suite ou à conserver au frigo dans un bocal en verre hermétique.