

PACK « RECETTES A L'AIL DES OURS »

Pesto d'ail des ours au sel

Temps de réalisation : 15 minutes

Se conserve plusieurs mois au frigo

100 g feuilles d'ail des ours

20 g sel fin

Mixer les feuilles d'ail des ours. Ajouter le sel fin, puis mixer jusqu'à l'obtention d'un mélange bien homogène. Mettre en pot bien propre, fermer et conserver au frais jusqu'à plusieurs mois.

Dégustation : comme c'est un pesto très salé ce qui permet la conservation, il est à utiliser comme condiment pour saler, assaisonner et relever vos préparations, telles que les soupes, le riz, les pâtes, les poêlés de légumes, les purées, les vinaigrettes, les sauces à tremper...

Astuce : conserver quelques pots de pesto d'ail des ours au sel pour les mois d'hiver afin de nous rappeler ce goût de printemps.