



TARTINABLE



POUR 1 POT



25 MIN

PESTO DE ROQUETTE ET CRÈME D'AMANDE

INGRÉDIENTS

- Environ 100g de roquette
- 50g d'amandes
- Une gousse d'ail
- De l'huile neutre

ÉTAPES

1. Préchauffez votre four à 170°C.
2. Disposez les amandes sur une plaque allant au four et enfournez les pendant 8-10 minutes en les retournant de temps en temps.
3. Laissez les refroidir.
4. Nettoyez et séchez la roquette.
5. Coupez la en morceau et mettez la avec les amandes.
6. Coupez l'ail et ajoutez le à la préparation.
7. Mixez le tout avec du gros sel.
8. Ajoutez l'huile neutre jusqu'à obtenir une pâte souple.

Conservez au frais et à consommer dans les 5 jours.

Petite astuce : pour une conservation plus longue (jusqu'à 3 semaines) recouvrez d'une fine couche d'huile d'olive.



LA CAPÉCHADE
FOODLAB DU BASSIN DE THAU