



Pesto de persil

Ingrédients :

- 2 bouquets de persil
 - 1 aillet
- 1 cuillère à soupe de parmesan ou levure de bière
- 1 petite poignée de graines de courge ou noix de cajou
 - 20 cl d'huile d'olive
 - sel, poivre

Préparation :

Rien de plus simple, mixez le tout avec un pied à soupe ou autre robot mixeur.

Le pesto peut se conserver 2 à 3 semaines au frigo (remettre de l'huile dessus après chaque utilisation (l'huile conserve)).

Astuce : dans des bacs à glaçons ou moule en silicone, vous pouvez les mettre au congélateur et les démoulez pour les mettre ensuite dans un sac de congélation.

