- Fiche recette n°6 -

Mon pesto de feuilles de pissenlit

INGREDIENTS

10 ROSACES DE PISSENLIT
VINAIGRE BLANC
50G D'HUILE D'OLIVE
50G D'AMANDES EFFILEES
1 C. A SOUPE DE JUS DE CITRON
1-2 GOUSSES D'AIL
3 PINCEES DE PIMENT D'ESPELETTE
SEL
POIVRE

MATERIEL

1 COUTEAU MOYEN
1 SALADIER
1 PASSOIRE
1 MIXEUR – HACHOIR
1 POT EN VERRE REFERMABLE

1. Cueillez une dizaine de rosaces de pissenlit (coupez-les à la base de la plante pour récupérer toutes les feuilles).
2. Nettoyez les feuilles de pissenlit avec un premier bain d'eau vinaigrée (1cuillère à soupe de vinaigre blanc) dans un saladier. Frottez-les légèrement. Nettoyez le saladier et faites un deuxième bain à l'eau claire en les frottant de nouveau puis égouttez les feuilles à l'aide d'une passoire.
3. A l'aide d'un couteau, retirez les bouts de racines des rosaces de pissenlit pour ne garder que les feuilles.
4. Enlevez la peau de l'ail et coupez-le grossièrement
5. Dans le récipient du mixeur, mettez les feuilles de pissenlits, l'ail, les amandes effilées, l'huile d'olive, le piment d'Espelette, le jus de citron. Salez et poivrez. Mixez le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte.
6. Transvasez le pesto dans un pot en verre et recouvrez-le d'une fine couche d'huile d'olive pour mieux le conserver. Fermez le pot avec un couvercle ou du film alimentaire.
7. Conservez le pesto au frais pendant 2 jours.