

# Pesto à la fleur d'ail

- La meilleure recette de pesto à la fleur d'ail (Super facile!)



PRÉPARATION  
10 MIN

TEMPS TOTAL  
10 MIN

PORTION  
1 TASSE

## Ingrédients :

- 10 fleurs d'ail finement haché
- 1/3 à 1/2 tasse (125 ml) de parmesan râpée
- 1/3 de tasse (65 ml) d'amandes effilées
- 1/2 tasse (125 ml) d'huile d'olive
- Sel (au goût)

## Préparation :

1. Dans le robot de votre mélangeur, mettre les morceaux de fleurs d'ail, le fromage, les amandes et 1/4 de tasse (65 ml) d'huile d'olive.
2. Activer.
3. Ajouter le restant d'huile.
4. Assaisonner de sel.
5. Se conserve au réfrigérateur pendant quelques jours ou au congélateur pendant quelques mois.

“ Voici une fabuleuse recette de pesto à faire avec de la fleur d'ail... C'est super facile à faire et c'est une des premières récoltes de l'année... Miam!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)