

zeste

Pesto de roquette aux amandes

par CAROLINE MCCANN

Quantité : **1 1/2 tasse** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **11 min**

Préparation **10 min**

Cuisson **1 min**



Préparation

1. Blanchir la roquette dans de l'eau bouillante salée pendant 20 secondes. Rafraîchir aussitôt dans un bain d'eau glacée. Égoutter.
2. Dans le bol d'un petit robot culinaire, réduire en poudre les amandes et le parmesan.
3. Incorporer la roquette, l'ail et l'huile, puis pulser. Saler et poivrer.

PUBLICITÉ

Ingrédients

500 ml (2 tasses) de roquette

125 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive

65 ml (1/4 tasse) de parmesan

85 ml (1/3 tasse) d'amandes mondées, rôties au four

1 gousse d'ail

Sel et poivre, au goût

PUBLICITÉ