



**Prendre le large en
cuisinant**

Prendre le large en cuisinant

Pesto de courge

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

700g de courge épluchée

30 g d'ail en gousse

100g d'amandes blanches moulues

17g de romarin

50g de parmesan

100g d'huile

10g de sel

Poivre

Marche à suivre

Mise en place:

Cuire la courge épluchée à l'eau ou à la vapeur.

Après la cuisson, bien l'égoutter.

Mixer la courge, incorporer les amandes, le parmesan, le romarin, saler et poivrer.

Ajouter l'huile peu à peu.

Emulsionner le tout.

Déguster sans modération avec des petits toast de pain de seigle ou paysan!

Bon appétit!