

alimentarium



Pesto & Pasta

Pesto & Pasta

Pâte à nouilles complète

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

40 g de farine complète

160 g de farine blanche

2 oeufs entiers pasteurisés

8 ml d'huile d'olives

2 ml d'eau

Réalisation

- Mélanger les deux farines dans une terrine et ajouter l'oeuf, mélanger vigoureusement avec les mains
- Ajouter l'oeuf
- Obtenir une pâte assez ferme avec une certaine élasticité en ajoutant très peu d'eau
- Ne pas saler

Pesto d'ortie ou consoude

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

100 g d'ortie ou consoude

40 g de cerneau de noix

48 g de parmesan

24 g d'ail

100 ml d'huile de noix

8 ml de jus de citron

20 ml de bouillon de légumes

4 pincées de sel et de poivre

Réalisation

- Cueillir des orties avec des gants de cuisine, de préférence prendre des orties dans votre jardin (on peut aussi les acheter, sinon vous pouvez les remplacer par de la consoude).
- Laver les orties, les effeuiller.
- Broyer les orties, les noix et les gousses d'ail avec le parmesan, du jus de citron, un peu de bouillon de légumes, du sel et l'huile d'olives.
- Le pesto d'orties s'oxydant très rapidement (il noircit), si on ne le consomme pas immédiatement il faut le recouvrir d'une couche d'huile d'olives pour la conservation ou sinon, retirer la fine couche oxydée sur le dessus avant de le consommer.
- Réchauffer au dernier moment afin d'éviter l'oxydation.