

## Pesto de roquette aux noisettes et tome de brebis

Servie avec un gaspacho de betteraves au [Grand menu du 29 janvier...](#), c'est aussi super sur des pâtes ou sur de la [pizza](#). Variez la concentration de chaque ingrédient en fonction de votre goût... il n'y a pas de mauvaises associations que du bon!!!



### Ingrédients

- 250 g de [roquette](#)
- Huile d'olive de Coudoux
- 50 à 100 g de noisettes
- 1-2 gousse(s) d'ail
- 50 à 100 g de tome de brebis
- Sel et poivre

Rincez et épongez les feuilles de roquette avec les tiges. Les mettre dans un contenant approprié et les mixer avec un filet d'huile d'olive. Ajoutez les noisettes, l'ail et la tome de brebis et mixez de nouveau. Ajoutez de l'huile jusqu'à la consistance désirée. Assaisonnez.

Vous pouvez ensuite l'utiliser dans votre recette préférée (ici sur un gaspacho de betteraves à la roquette et aux oranges sanguines) ou encore la [congeler dans des bacs à glaçons](#) pour une utilisation ultérieure.



### Mes suggestions

- Servez avec des germes de roquette.
- Que faire avec...



- Ce pesto a été servi sur un gaspacho de betteraves à la roquette et aux oranges sanguines (*recette en cours d'édition*)