



Pesto aux poivrons

Ingrédients (pour 6 à 8 personnes)

2 poivrons
1 gousse d'ail
70g de parmesan râpé
50g de pignons de pin
3càs d'huile d'olive
sel, poivre

Préchauffer votre four à 180°.

Laver et enlever la queue des poivrons. Les ouvrir et placer à l'intérieur une 1/2 gousse d'ail épluchée et dégermée.

Envelopper chaque poivron dans une feuille d'aluminium et mettre au four pendant 35 minutes. Laisser refroidir.

Éplucher les poivrons et les passer sous l'eau.

Dans votre mini-robot mixeur, verser les pignons, les poivrons coupés, le parmesan et l'huile d'olive. Saler, poivrer.

Mixer le tout pendant au moins 2-3 minutes.