

PESTO AUX CAROTTES ET AUX PEPINS DE COURGE



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: sans

Pour un bol de "pesto":

130 g de carottes

50 de graines de courges

8 càs d'huile de pépins de courge

1 gousse d'ail

20 g. de grosses câpres

Une dizaine de feuilles de persil plat

70 g de Pecorino râpé (ou parmesan)

Sel

Dans le bol du mixer, mettre les carottes lavées, épluchées et coupées en grosses rondelles. Ajouter les feuilles de persil lavées, séchées et ciselées grossièrement avec l'ail, les câpres et les graines de courges. Mixer par petites impulsions avant d'incorporer le Pecorino et l'huile petit à petit en la versant en filet.

Ajuster la quantité d'huile de façon à avoir la consistance souhaitée, saler au goût.

Vous pouvez si vous le souhaitez ajouter une pincée de piment d'Espelette ou augmenter la quantité de câpres.

Ne pas mixer trop fin, on doit sentir un grain.