

PESTO DE POIVRON ROUGE



Facile

Préparation: 10 mn

Sans cuisson

Pour un bol de pesto:

- 1 beau poivron rouge (bio de préférence)
- 1 poignée de feuilles de basilic
- 1 poignée d'amandes ou de pignons
- 1/2 gousse d'ail
- QS d'huile d'olive fruitée (environ 3 c.à soupe)
- sel et poivre

Laver et sécher le poivron et le basilic.

Ouvrir le poivron et ôter les filaments blancs et les graines, le tailler en morceaux.

Mettre tous les ingrédients sauf le sel et poivre dans le bol d'un petit mixer et mixer à basse vitesse environ 2 minutes. Le pesto doit être à la fois fluide et granuleux.

Ajuster l'assaisonnement.