

Sauce pesto ail des ours aux pignons de pin en conserve



Temps de préparation: <15 minutes

Temps de cuisson: 20 minutes

Difficulté: Facile

Ingrédients (8 personnes):

- 345 G d'ail des ours (poids équeuté)
- 160 G de pignons de pin
- 160 G de parmesan
- 350 G d'huile d'olive
- 3 Pincées de sel
- 3 Tours de moulin à poivre

Préparation:

Mixer les feuilles d'ail des ours lavées et équeutées ajouter les pignons de pin, le parmesan, le sel et le poivre. Ajouter l'huile et mixer à nouveau.

Remplir de petits bocaux stérilisés. Les fermer et les placer dans une casserole d'eau froide. Faire chauffer et laisser bouillir 20 min. Laisser refroidir dans la casserole d'eau. Retirer les pots de la marmite, les essuyer et les ranger dans le placard.

Remarque : Je vous conseille de ne pas remplir les pots à ras bord. Je viens de terminer mon dernier pot et je peux vous dire avec certitude que le pesto se conserve minimum 1 an, à condition bien sûr que la stérilisation a été bien respectée.

Une fois ouvert les bocaux se conservent 2 mois au réfrigérateur recouvert d'une fine couche d'huile d'olive.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita