

LE PESTO D'ORTIES

Temps de préparation : 35 minutes (avec cueillette)

INGREDIENTS:

- de l'huile d'olive
- du fromage (parmesan ou chèvre)
- des orties
- du pain
- une gousse d'ail
- du sel
- des pétales de pissenlits

USTENSILES :

- une cuillère,
- un saladier
- un mixeur,
- une essoreuse,
- une râpe
- un couteau

LES ETAPES:

- Cueillir des orties
ATTENTION: Pour ne pas se piquer, il faut les prendre par la tête (4 premières feuilles)
- Les laver puis les essorer
- Mixer les orties finement
- Verser l'huile dans le saladier avec les orties pour obtenir une pâte.
- Râper la gousse d'ail et l'ajouter
- Ajouter le parmesan ou le chèvre selon votre gout
- Saler
- Bien mélanger... et c'est prêt !



A DÉGUSTER !

C'est bon sur de toasts de pain décoré de pétales de pissenlit.