

## *Pesto à l'Ail des Ours et Pignons de Pin*

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 30 minutes

### **Ingrédients:**

- AIL DES OURS	200g
- PIGNONS DE PIN	120g
- PARMESAN EN BLOC	120g
- HUILE D'OLIVE	200g
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Placez les feuilles d'ail des ours dans le bol mixeur du Monsieur Cuisine puis mixez sur turbo pendant 10 secondes. Repoussez le haché obtenu au fond du bol.
- Ajoutez les parmesan, les pignons de pins, l'huile d'olive, sel et poivre.
- Mixez de nouveau 15 secondes sur turbo.
- Remplissez vos pots avec le pesto. Recouvrez d'1càc d'huile puis fermez.
- Faites bouillir une bonne quantité d'eau et faites-y stériliser les pots remplis et bien fermés pendant 20 minutes.
- Epongez les pots et conservez-les au frais.



### **Remarque:**

Pour 3 pots de 220g

Les pots stérilisés se conservent 1 an sans problème ...