

Pesto d'Amandes Fraîches

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- AMANDES FRAÎCHES	100g (sans la coque)
- PERSIL	1/2 botte
- CIBOULETTE	1 c à soupe cisée
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- BISCOTTES (PAIN GRILLÉ)	1
- HUILE D'OLIVE	75 - 100 ml
- EAU	80 ml
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Cassez les coques des amandes fraîches et conservez les fruits.
- Trempez ensuite les amandes 30 secondes dans de l'eau bouillante. Egouttez puis retirez la peau brune de chacune d'elles.
- Faites-les griller à sec dans une poêle chaude en les remuant régulièrement pendant 5-6 minutes. Salez.
- Dans le bol mixeur du Monsieur Cuisine, placez le persil, la ciboulette, les gousses d'ail pelées, la biscotte et 75 ml d'huile d'olive. Mixez 10 secondes sur Turbo.
- Repoussez le tout vers le fond du bol. Ajoutez les amandes grillées. Mixez 10 secondes sur turbo.
- Repoussez le tout vers le fond du bol. Ajoutez l'eau et mixez à nouveau 10 secondes sur turbo.
- Transvasez dans un plat creux, salez et poivrez et ajustez la consistance du pesto avec l'huile d'olive.
- Réservez au frais jusqu'à consommation.

Remarque:

Au Monsieur Cuisine.