

Pesto au potimarron et aux noix

Pour 1 pot de pesto

200g de purée de potimarron

2 échalotes

2 cuil à soupe d'huile d'olive à la clémentine

60g de cerneaux de noix

1 cuil à café de miel

1/é cuil à café de poudre de 4 épices

Huile d'olive

Epluchez et coupez les échalotes en morceau, puis faites les revenir à la poêle dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez le miel en fin de cuisson juste le temps de le liquéfier

Mixez tout les ingrédients ensemble et rectifiez la consistance en ajoutant un peu d'eau et/ou de l'huile d'olive.