

Pesto à l'ail des ours

Pour 1 pot

45g d'ail des ours

40g de pecorino

2 cuil à soupe d'huile d'olive

1 grosse poignée de cacahuète nature

Faites griller les cacahuètes à sec dans une poêle pendant 5 minutes en remuant régulièrement.

Mettez tout les ingrédients dans le bol du mixer et mixez jusqu'à obtenir la texture souhaitée, rectifiez la texture en ajoutant de l'huile d'olive petit à petit.

Voilà c'est fini, y'a plus qu'à préparer l'apéro ou les pâtes !!