

Pesto de kale et ail des ours aux noix

Pour 1 pot

1 feuille de chou kale

10 feuilles d'ail des ours

1 poignée de noix

Pecorino romano

6 cuil à soupe d'huile d'olive

Lavez les feuilles d'ail des ours et de chou kale, séchez-les et coupez-les grossièrement en ôtant la tige centrale du chou kale.

Mettez les feuilles préparées dans le bol du mixer, ajoutez les noix, le pecorino coupé en lamelles et 4 cuillères à soupe d'huile d'olive. Mixez le tout, ajustez la consistance en rajoutant de l'huile d'olive au cour du mixage et conservez votre pesto au frais dans un pot propre et fermé.