

Pesto de sauge aux noisettes

Pour 1 petit pot de pesto

40g de noisettes

5-6 cuil à soupe d'huile de noix

20g de feuilles de sauge fraîches

1 cuil à soupe de jus de citron

1 cuil à soupe de graines de sésame

Lavez les feuilles de sauge et séchez-les.

Mettez les feuilles de sauge dans le bol du mixer, ajoutez les noisettes, les graines de sésame, le jus de citron et 4 cuillères à soupe d'huile de noix. Mixez le tout, ajustez la consistance en rajoutant de l'huile au cours du mixage et conservez votre pesto au frais dans un pot propre et fermé.