

## *Pesto roquette et menthe*

### *Pour 1 pot*

*40g de roquette*

*10g feuilles de menthe*

*35g de pistaches*

*20g de poudre d'amande*

*1 cuil à café de jus de citron*

*4 cuil à soupe d'huile d'olive*

Lavez et séchez les feuilles de roquette et de menthe. Mettez-les dans le bol du mixeur, ajoutez les pistaches, la poudre d'amande, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et le jus de citron. 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.