**Sauce pesto ail des ours en conserve**

**Ingrédients**

1 kg d’ail des ours (lavé et équeuté)

400 g de pignons de pin

400 gr de parmesan

10 pincées de fleur de sel

6 tours de moulin à poivre

400 ml d'huile d’olive

**Préparation**

**Torréfier à sec les pignons de pin. Sécher les feuilles d’ail des ours avec le panier à salade.**

Mixer les feuilles d'ail des ours avec un peu d’huile d’olive, puis ajouter les pignons de pin, le parmesan, le sel et le poivre en versant le reste d’huile.

Remplir de petits bocaux stérilisés, ne pas les remplir jusqu’en haut. Les fermer et les placer dans une casserole remplie d’eau froide. Porter à ébullition, baisser légèrement le feu (pour éviter que ça déborde) et laisser bouillir 20 min. Laisser refroidir dans la casserole d'eau. Essuyer les bocaux et tester leur fermeture. S'ils s'ouvrent facilement c'est que la stérilisation n'est pas bonne, dans ce cas les conserver au frigo ou alors recommencer la stérilisation.

Une fois ouvert les bocaux se conservent 2 mois au réfrigérateur recouvert d'une fine couche d'huile de d'olive.

**Conseil :** coincer les bocaux avec des chiffons ou torchons pour éviter qu’ils ne se cognent et se cassent.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita