



PESTO D'AUBERGINE



Pour un bol:

2 belles aubergines
120 g de pignons
100 g de parmesan
20 cl d'huile d'olive
1 gousse d'ail écrasée (facultatif)
Sel et poivre

Préchauffer le four à 180°. Laver les aubergines et les envelopper dans du papier d'aluminium avant de les faire cuire sur une plaque placée à mi-hauteur.

Lorsqu'elles sont tendres, les sortir du four et les laisser refroidir. Les éplucher en jetant l'eau de végétation qu'elles peuvent contenir, ajouter les pignons légèrement torréfiés, l'ail et le parmesan. Mixer jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Rectifier l'assaisonnement et réserver au frais.