



Pesto ail des ours et tomates séchées

Ingrédients :

150 grammes de feuilles d'ail des ours
150 grammes de tomates séchées
50 grammes d'amandes mondées
1,5 dl d'huile d'olive
1 c.c de sel

Préparation :

Laver soigneusement les feuilles d'ail des ours, égoutter puis sécher dans du papier ménage
Mixer les feuilles coupées en grosses lanières avec les amandes, l'huile et le sel, réserver
Mixer les tomates séchées, ajouter à la préparation d'ail des ours, mélanger
Remplir deux petits bocaux, bien tasser, recouvrir d'huile d'olive et fermer avec un couvercle

