

Pesto au vert de poireau et aux amandes, *version Thermomix*



Pour 1 pot (style confiture) :

60 g d'amandes émondées

400 g (environ) de vert de poireau

10 cl (+/-) d'huile d'olive

50 g de parmesan râpé

2 à 3 pincées de fleur de sel + ail en semoule

- Faire griller les amandes émondées, dans une poêle anti-adhésive, jusqu'à légère coloration. Réserver et laisser refroidir.
- Laver et couper les verts de poireau (ne pas garder les grosses feuilles trop épaisses et filandreuses, pour une texture plus douce). Les mettre dans le bol du Thermomix et mixer V.6, jusqu'à obtenir une purée.
- Programmer 8 min / 100°C / V.1 et vider l'eau de cuisson.
- Ajouter le reste des ingrédients dans le bol et mixer le tout V. 5 à 6. Racler avec la spatule et recommencer jusqu'à obtenir la consistance désirée. Ajuster l'assaisonnement et l'huile, si besoin.
- Verser le pesto dans un pot, style confiture et déguster comme un pesto traditionnel.

Attention, c'est costaud et fort en goût (légère amertume en fin de bouche) !

BCH
Sandra